叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000001

2. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000002

3. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')
第1/3页

[tuː; tə][biː; bi] “ [tɔːkt] [əˈbaʊt]
TO **BE** **“** **TALKED** **ABOUT**
到 是 “ 谈话 关于

值得“谈论”

” [juːz]
” USE
” 使用

“使用

['kʊki] - [en] - ['krækər] ['kʊkɪn]
Cookie ' n ' Cracker Cookin
曲奇饼 - n - 饼干 烹饪

饼干和薄脆饼干烹饪

- [taɪp] [ʌv; əv] ['resəpɪz]
' TYPE OF RECIPES
- 类型 的 食谱

食谱类型

['peɪdʒɪz]
PAGES
页面

页数

['æftər] [skuːl] SNACKS40
AFTER SCHOOL SNACKS40
后 学校 SNACKS40

放学后点心40

APPETIZERS2 - [fɔːr]
APPETIZERS2 - 4
APPETIZERS2 - 4

开胃菜2-4

[keɪk] FROSTINGS33 - -
CAKE FROSTINGS33 - 35
蛋糕 FROSTINGS33 - -

蛋糕糖霜33-35

CAKES32 - -
CAKES32 - 35
CAKES32 - -

蛋糕32-35

DESSERTS36 - -
DESSERTS36 - 39
DESSERTS36 - -

甜点36-39

ENTREES9 - -
ENTREES9 - 14
ENTREES9 - -

入口9-14

[paɪ] CRUSTS27 - -
PIE CRUSTS27 - 32
馅饼 CRUSTS27 - -

派皮27-32

PIES27 - -
PIES27 - 31
PIES27 - -

PIES27-31

['sæləd] DRESSINGS23 - -
SALAD DRESSINGS23 - 26
沙拉 DRESSINGS23 - -

沙拉酱23-26

SALADS23 - -
SALADS23 - 26
SALADS23 - -

沙拉23-26

[snæk] TREATS5 - [eɪt] , - - -
SNACK TREATS5 - 8 , 23 - 26
小吃 TREATS5 - 8 , - - -

零食5-8，23-26

SOUPS5 - [eɪt]
SOUPS5 - 8
SOUPS5 - 8

汤5-8

VEGETABLES15 - -
VEGETABLES15 - 18
VEGETABLES15 - -

蔬菜15-18

[ˌmɪsə'leɪniəs]
MISCELLANEOUS
各种各样的

各种各样的

[ɑːrt] [ʌv; əv] ENTERTAINING41
ART OF ENTERTAINING41
艺术 的 ENTERTAINING41

待客之道41

['prɑːdʌkt] STORIES19 - -
PRODUCT STORIES19 - 22
产品 STORIES19 - -

产品故事19-22

[lɪst] [ʌv; əv] PRODUCTS41
LIST OF PRODUCTS41
列表 的 PRODUCTS41

产品清单41

PREFACE1
PREFACE1
PREFACE1

前言1

[fuːdz] ['pɪktʃəd] [ɑːn] ['kʌvər]
FOODS PICTURED ON COVER
食物 如图所示 在 覆盖

封面图片所示食物

['mɪstəri]	[tʃiːz]	Ball4
Mystery	**Cheese**	**Ball4**
神秘	奶酪	Ball4

神秘奶酪球4

Vichyssoise7
Vichyssoise7
Vichyssoise7

维希冷汤7

[steɪks]	Continental11
Steaks	**Continental11**
牛排	Continental11

欧陆牛排11

['ʌv(ə)n]	[fraɪd]	Chicken13
Oven	**Fried**	**Chicken13**
烤箱	油煎	Chicken13

烤箱炸鸡13

['piːz]	&	['mʌʃrʊmz]	Supreme16
Peas	**&**	**Mushrooms**	**Supreme16**
豌豆	&	蘑菇	Supreme16

豌豆蘑菇至尊16

[kɜˈuːsoʊ]	Salad24
Caruso	**Salad24**
卡鲁索	Salad24

卡鲁索沙拉24

[pɪˈkɑːn]	Pie29
Pecan	**Pie29**
胡桃	Pie29

山核桃派29

['ræzberi]	[pɑːrˈfeɪ]	Pie30
Raspberry	**Parfait**	**Pie30**
覆盆子	芭菲	Pie30

覆盆子芭菲派30

['tʃɔːklət]	['krɪsməs]	Cake35
Chocolate	**Christmas**	**Cake35**
巧克力	圣诞节	Cake35

巧克力圣诞蛋糕35

[pɪˈkɑːn]	Puffs39
Pecan	**Puffs39**
胡桃	Puffs39

山核桃泡芙39

['kʊki]	-	[en]	-	['krækər]	['kʊkɪn]	-	35c	(	[tuː; tə]	['kʌvər]	['hændlɪŋ]	)	©1959
Cookie	**'**	**N**	**'**	**Cracker**	**Cookin**	**'**	**35c**	**(**	**to**	**cover**	**handling**	**)**	**©1959**
曲奇饼	-	N	-	饼干	烹饪	-	35c	(	到	覆盖	处理	)	©1959

饼干和薄脆饼干烹饪指南 35c（含手续费）©1959

['kɑːpiraɪt]	-	[juˈnaɪtɪd]	['bɪskɪt]	['kʌmpəni]	[ʌv; əv]	America1
Copyright	**1959**	**United**	**Biscuit**	**Company**	**of**	**America1**
版权	-	团结的	饼干	公司	的	America1

版权所有 1959 美国联合饼干公司[1]

['prefəs]
Preface
前言

前言

['kʊki] - [en] - ['krækər] ['kʊkɪn] - [kən'teɪnz] ['resəpɪz] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [juː; jʊ][ðə; ði] “ [tɔːkt] [ə'baʊt] ”
COOKIE ' N ' CRACKER COOKIN ' contains recipes that will make you the “ talked about ”
曲奇饼 - N - 饼干 烹饪 - 包含 食谱 那 将要 制作 你 这 “ 谈话 关于 ”
['hoʊstəs] .
hostess .
女主人 .

《饼干和薄脆食谱》收录的食谱会让你成为“众人瞩目的”女主人。

[nɑːt][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]['resəpɪz][ɑːr; ər] ['dɪfɪkəlt] [ɔːr] [ɪk'spensɪv] [tuː; tə] [prɪ'per] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['gʊrmeɪ]
Not because the recipes are difficult or expensive to prepare , they are gourmet
不是 因为 这 食谱 是 难的 或者 昂贵的 到 准备 , 他们 是 美食家
['mɑːstəpiːsɪz] ;
masterpieces ;
杰作 ;

并非因为这些菜肴制作起来很困难或很昂贵，而是因为它们都是美食杰作；

[bʌt; bət][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌv; əv][dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ɪg'zæktli][ðə; ði]['prɑːpər]
but because they are made of just the right ingredients in exactly the proper
但 因为 他们 是 制成 的 只是 这 正确的 原料 在 确切地 这 恰当的
[ə'maʊnts] [fɔːr; fər][bəuθ] [aɪ] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪt] [ə'piːl] .
amounts for both eye and appetite appeal .
金额 为了 两个都 眼睛 和 食欲 上诉 .

但它们是由恰到好处的原料和适量的配比制成的，既赏心悦目又令人食欲大增。

[ðə; ði]['skɪlf(ə)l] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][spaɪs] — [pɪntʃ] [ʌv; əv] [hɜːrb] — [ɑːr'tɪstɪk] ['gɑːrnɪʃ] —
The skillful addition of a dash of spice — pinch of herbs — artistic garnish —
这 熟练 添加 的 一个 短跑 的 香料 — 捏 的 草药 — 艺术 装饰 —
[rɪ'viːlz] [ðə; ði] [tʌtʃ] [ʌv; əv]['dʒiːniəs] !
reveals the touch of genius !
揭示 这 触碰 的 天才 !

巧妙地加入少许香料——少许香草——艺术化的装饰——展现出天才的匠心！

[biː; bi] “ [tɔːkt] [ə'baʊt] ” !
Be “ talked about ” !
是 “ 谈话 关于 ” !

成为人们谈论的话题！

[juːz] ['kʊki] - [en] - ['krækər] ['kʊkɪn] - !
Use COOKIE ' N ' CRACKER COOKIN ' !
使用 曲奇饼 - N - 饼干 烹饪 - !

使用 COOKIE 'N' CRACKER COOKIN'！

[juː; jʊ][dəunt][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi][æn; ən]['ekspɜːrt] — [dʒʌst]['fɑːloʊ] [iːtʃ] ['resəpi] ['kerfəli] !
You don't have to be an expert — just follow each recipe carefully !
你 不 有 到 是 一个 专家 — 只是 跟随 每个 食谱 小心 !

你不需要是专家——只需仔细按照每个食谱操作即可！

[ðə; ði] ['boʊmən] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] , [dɪ'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv][juːnaɪtɪd] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] [ʌv; əv][ə'merɪkə] ,
THE BOWMAN BISCUIT COMPANY , division of United Biscuit Company of America ,
这 弓箭手 饼干 公司 , 分配 的 团结的 饼干 公司 的 美国 ,

鲍曼饼干公司，美国联合饼干公司旗下部门

['ʌndər][ðə; ði][brænd] [neɪm] [ʌv; əv] [suː'priːm] ['beɪkərz] , [hæz; həz] [sɜːrvd] [ˌdʒɛnɝ'eɪʃənz] [ʌv; əv] ['westənəz]
under the brand name of Supreme Bakers , has served generations of Westerners
在下面 这 品牌 姓名 的 最高 面包师 , 有 服务 几代人 的 西方人
.
:
.

以 Supreme Bakers 为品牌，服务了一代又一代的西方人。

['staːtiŋ] [ɪn] - , [wɪð; wɪθ][faɪv] [taɪps] [ʌv; əv] ['kʊkiz] - [en] - ['krækərz] ,

Starting	in	1906	,	with	five	types	of	Cookies	'	n	'	Crackers	,
开始	在	-	,	和	五	类型	的	曲奇饼	-	n	-	饼干	,

从1906年开始，推出了五种类型的饼干和薄脆饼干，

[ðə; ði][fɜːrm][hæz; həz] [groʊn] [tuː; tə][ə; eɪ][hjuːdʒ] ['ɪndəstri] ,

the	firm	has	grown	to	a	huge	industry	,
这	公司	有	生长	到	一个	巨大的	行业	,

公司已经发展成为一个庞大的产业。

[wɪð; wɪθ] [wel] ['oʊvər][wʌn] ['θaʊz(ə)nd] ['pɝːsənz] [ɑːn][ɪts] ['kɜːrənt] ['peɪroʊl] .

with	well	over	one	thousand	persons	on	its	current	payroll	.
和	出色地	超过	一	千	人	在	它是	当前的	工资单	.

公司目前在职员工超过一千人。

[ðɪs] [fækt][ɪz]['sɜːrt(ə)n] [pruːf] [ʌv; əv] [suˈpriːm] ['beɪkərz] - [əˈbɪləti][tuː; tə] [pliːz] ['westərn] [teɪsts] . . .

This	fact	is	certain	proof	of	Supreme	Bakers	'	ability	to	please	Western	tastes	.	.	.
这	事实	是	肯定	证明	的	最高	面包师	-	能力	到	请	西	口味	.	.	.

[ænd; ənd][jʊr; jər] [əˈʃʊrəns] [ʌv; əv][tɑːp]['kwɑːləti][ænd; ənd]['fleɪvər][ɪn][ðə; ði] ['kʊkiz] - [en] - ['krækərz]

and	your	assurance	of	top	quality	and	flavor	in	the	Cookies	'	n	'	Crackers
和	你的	保证	的	顶部	质量	和	味道	在	这	曲奇饼	-	n	-	饼干

['berɪŋ] [ðə; ði] ['feɪməs] [fɔːr] [liːf] ['kloʊvər]['leɪb(ə)l] .

bearing	the	famous	four	leaf	clover	label	.
轴承	这	著名的	四	叶子	三叶草	标签	.

这一事实确凿地证明了 Supreme Bakers 有能力满足西方人的口味……也保证了带有著名四叶草标签的 Cookies 'n' Crackers 具有一流的品质和口味。

[ɪnˈdʒɔɪ] [suˈpriːm] ['kʊkiz] - [en] - ['krækərz] [æz; əz] [ðeɪ] [kʌm] [frʌm; frəm][ðə; ði][bɑːks] ,

Enjoy	Supreme	Cookies	'	n	'	Crackers	as	they	come	from	the	box	,
享受	最高	曲奇饼	-	n	-	饼干	作为	他们	来	从	这	盒子	,

尽情享用盒装的至尊曲奇饼干和薄脆饼干吧！

[ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][æz; əz] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn] ['meni] ['resəpɪz] . . . [fɔːr; fər] [gʊd] ['iːtɪŋ] , ['evri] [deɪ]

and	use	them	as	ingredients	in	many	recipes	.	.	.	for	good	eating	,	every	day
和	使用	他们	作为	原料	在	许多	食谱	.	.	.	为了	好的	吃	,	每一个	天

!

!

!

并可将它们用作许多食谱的配料……让您每天都能享用美味佳肴！

[vəˈraɪəti] [ɪz][ðə; ði] [spaɪs] [ʌv; əv] [laɪf] — [ðæts] [waɪ] [suˈpriːm] ['beɪkərz] [prəˈduːs] [sʌtʃ] [ə; eɪ][waɪd]

VARIETY	IS	THE	SPICE	OF	LIFE	—	that's	why	Supreme	Bakers	produce	such	a	wide
种类	是	这	香料	的	生活	—	那就是	为什么	最高	面包师	生产	这样的	一个	宽的

[əˈsɔːrtmənt] [ʌv; əv] ['prɑːdʌkt] .

assortment	of	products	.
品种	的	产品	.

多样性是生活的乐趣所在——这就是为什么至尊烘焙坊生产如此多种类的产品。

[ðæts] [waɪ] [ðeɪ] ['ɔːfər] [sʌtʃ] [ə; eɪ][vəˈraɪəti][ʌv; əv]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] .

That's	why	they	offer	such	a	variety	of	recipes	in	this	booklet	.
那就是	为什么	他们	提供	这样的	一个	种类	的	食谱	在	这	小册子	.

所以这本小册子里才会提供这么多不同的食谱。

[ænd; ənd] ['evriwʌn] — [juː; jʊ] , [jʊr; jər]['fæməli][ænd; ənd][jʊr; jər] [frendz] — [wɪl] [ɪnˈdʒɔɪ][ðem; ðəm] !

And	everyone	—	you	,	your	family	and	your	friends	—	will	enjoy	them	!
和	每个人	—	你	,	你的	家庭	和	你的	朋友们	—	将要	享受	他们	!

[ˌtuːˈtuː]

2
2

而且每个人——你、你的家人和朋友——都会喜欢它们！

['temptɪŋ] ['æpɪˌtaɪzəz]
Tempting **Appetizers**
诱人的 开胃菜

诱人的开胃菜

[lɔːŋ] ['aɪlənd] [klæm] [spred]
LONG **ISLAND** **CLAM** **SPREAD**
长的 岛 蛤 传播

长岛蛤蜊摊位

([jiːld] : - ['pɑːrti] ['sɝːvɪŋz])
(Yield : 12 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：12人份）

½ [kʌp] [kænd] [klæmz] , [mɪnst]
½ cup canned clams , minced
½ 杯子 罐装 蛤蜊 , 剁碎

半杯罐装蛤蜊碎

¼ [kʌp] [klæm] [dʒuːs]
¼ cup clam juice
¼ 杯子 蛤 汁

¼ 杯蛤蜊汁

[ˌtuːˈtuː] [θriː] - [ɑːz] . ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz]
2 3 - oz . packages cream cheese
2 3 - 盎司 . 包裹 奶油 奶酪

包 3 盎司装奶油奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

⅛ ['tiːspuːn] [təˈbæskoʊ] [sɔːs]
⅛ teaspoon Tabasco sauce
⅛ 茶匙 塔巴斯科辣椒酱 酱

⅛茶匙塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 teaspoon grated onion
1 茶匙 磨碎的 洋葱

1茶匙磨碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] [pəˈpriːkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['pɑːrsli]
2 tablespoons minced parsley
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[biːt] [təˈgeðər] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd] [klæm] [dʒuːs] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat together cream cheese and clam juice until smooth .
打 一起 奶油 奶酪 和 蛤 汁 直到 光滑的 .

将奶油奶酪和蛤蜊汁搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][blend] [wel] .

Add	**all**	**other**	**ingredients**	**and**	**blend**	**well**	**.**
添加	全部	其他	原料	和	混合	出色地	.

加入其他所有配料并充分搅拌。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ][dɪp] [boʊl] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ] [snæk] [treɪ] .

Chill	**and**	**serve**	**in**	**a**	**dip**	**bowl**	**placed**	**on**	**a**	**snack**	**tray**	**.**
寒意	和	服务	在	一个	蘸	碗	放置	在	一个	小吃	托盘	.

冷藏后盛入蘸酱碗中，放在小吃托盘上即可食用。

[ə'reɪndʒ] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [ə'raʊnd][ðə; ði] [boʊl] .

Arrange	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**	**around**	**the**	**bowl**	**.**
安排	镇	房子	饼干	大约	这	碗	.

将TOWN HOUSE 饼干摆放在碗周围。

[its] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [sər'praɪz] [tuː; tə][faɪnd][ðə; ði] ['krækərz] [sɜːrvd] [hɑːt] — ['bʌtər] ,

It's	**a**	**pleasing**	**surprise**	**to**	**find**	**the**	**crackers**	**served**	**hot**	**—**	**butter**	**,**
它是	一个	令人愉悦	惊喜	到	寻找	这	饼干	服务	热的	—	黄油	,

令人惊喜的是，饼干是热的——配上黄油，

[pleɪs] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər]['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

place	**on**	**cookie**	**sheet**	**and**	**bake**	**for**	**7**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
地方	在	曲奇饼	床单	和	烤	为了	7	分钟	在	350°	F	.

放在烤盘上，以 350°F 烘烤 7 分钟。

[ˌgwækə'moʊleɪ; ˌgwækə'moʊli] [dʌŋk]

GUACAMOLE	**DUNK**
鳄梨酱	扣篮

鳄梨酱蘸酱

([jiːld] : - ['pɑːrti] ['sɜ˞ːvɪŋz])

(Yield	**:**	**12**	**Party**	**Servings**	**)**
(屈服	:	-	派对	份量	)

（份量：12人份）

[wʌn][raɪp][ˌævə'kɑːdoʊ]

1	**ripe**	**avocado**
1	成熟	牛油果

1个成熟的牛油果

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['kjuːkʌmbər]

½	**cup**	**chopped**	**cucumber**
½	杯子	切碎	黄瓜

半杯切碎的黄瓜

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[wʌn][θriː] - [ɑːz] . ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]

1	**3**	**-**	**oz**	**.**	**package**	**cream**	**cheese**
1	3	-	盎司	.	包裹	奶油	奶酪

包 3 盎司奶油奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
Dash **of** **Tabasco** **sauce**
短跑 的 塔巴斯科辣椒酱 酱

少许塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[mæʃ] [ˌævə'kɑːdoʊ] [miːt] [ænd; ənd] [blend] [ɪn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['kjuːkʌmbər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Mash **avocado** **meat** **and** **blend** **in** **finely** **chopped** **cucumber** **and** **onion** **.**
捣碎 牛油果 肉 和 混合 在 精细地 切碎 黄瓜 和 洋葱 .

将牛油果肉捣成泥，加入切碎的黄瓜和洋葱拌匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Add **cheese** **and** **seasoning** **;** **beat** **until** **smooth** **and** **fluffy** **.**
添加 奶酪 和 调料 ; 打 直到 光滑的 和 蓬松的 .

加入奶酪和调味料；搅拌至顺滑蓬松。

[ðɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [paɪld] ['ɪntuː] ['kjuːkʌmbər] ['boʊts] [fɔːr; fər] [ə'træktɪv] ['sɜːrvɪŋ] .
This **can** **be** **piled** **into** **cucumber** **boats** **for** **attractive** **serving** **.**
这 能 是 堆积 进入 黄瓜 船 为了 吸引人的 服务 .

可以把这些食材堆放在黄瓜船里，摆盘美观。

[bæŋk] ['boʊts] [wɪð; wɪθ] [sɔːl'tiːn] ['krækərz] , [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [ænd; ənd] [klʌb] ['krækərz] .
Bank **boats** **with** **SALTINE** **CRACKERS** **,** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **and** **CLUB** **CRACKERS** **.**
银行 船 和 苏打饼干 饼干 , 镇 房子 饼干 和 俱乐部 饼干 .

岸边小船里装着咸饼干、联排别墅饼干和俱乐部饼干。

[tuː; tə] [meɪk] ['kjuːkʌmbər] ['boʊts] , [kʌt] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [skuːp] [aʊt] [miːt] ; [tʃɑːp] [ænd; ənd]
To **make** **cucumber** **boats** **,** **cut** **in** **half** **lengthwise** **;** **scoop** **out** **meat** **;** **chop** **and**
到 制作 黄瓜 船 , 切 在 一半 纵向 ; 舀 出去 肉 ; 劈 和
[juːz] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] . [θriː]
use **in** **this** **recipe** **.** **3**
使用 在 这 食谱 . 3

制作黄瓜船时，将黄瓜纵向切成两半；挖出黄瓜瓤；切碎后用于本食谱。3

[ʃrɪmp] [ˌkænə'peɪ]
SHRIMP **CANAPES**
虾 开胃小菜

虾仁小点心

([jiːld] : - ['pɑːrti] ['sɜːrvɪŋz])
(Yield : 12 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：12人份）

[wʌn] [paʊnd] [kʊkt] [ʃrɪmp]
1 **pound** **cooked** **shrimp**
1 磅 煮熟 虾

1磅熟虾

¼ [kʌp] [mɪnst] ['skæljənz] [ɔːr] ['ʌnjənz]
¼ **cup** **minced** **scallions** **or** **onions**
¼ 杯子 剁碎 大葱 或者 洋葱

¼ 杯切碎的葱或洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
4 **tablespoons** **mayonnaise**
4 汤匙 蛋黄酱

4汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt]
2 hard - cooked eggs , chopped
2 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['freʃli] [graʊnd] [blæk] ['pepər]
¼ teaspoon freshly ground black pepper
¼ 茶匙 新鲜的 地面 黑色的 胡椒

¼茶匙现磨黑胡椒

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

½ [kʌp]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
½ cup Parmesan cheese
½ 杯子 帕尔马干酪 奶酪

半杯帕玛森奶酪

[tʃɑːp] [ɔːr][greɪnd] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [blend] [ɪn] ['skæljənz] , ['meɪəneɪz] , [egz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Chop or grind shrimp and blend in scallions , mayonnaise , eggs and seasoning .
劈 或者 研磨 虾 和 混合 在 大葱 , 蛋黄酱 , 鸡蛋 和 调料 .

将虾切碎或磨碎，与葱、蛋黄酱、鸡蛋和调味料混合。

[hiːp] [ɑːn] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .
Heap on TOWN HOUSE CRACKERS and sprinkle with cheese .
堆 在 镇 房子 饼干 和 撒 和 奶酪 .

铺上满满的TOWN HOUSE饼干，再撒上奶酪碎。

[brɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Broil 5 minutes at 350° F . or until delicately browned .
烤 5 分钟 在 350° F . 或者 直到 轻柔地 棕色 .

以 350°F 的温度烤 5 分钟，或烤至表面呈浅棕色。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['æntʃoʊvi] ['rerbɪt]
CHEESE AND ANCHOVY RAREBIT
奶酪 和 凤尾鱼 稀有比特

奶酪凤尾鱼威尔士干酪吐司

([jiːld] : - ['pɑːrti] ['sɜ˞ːvɪŋz])
(Yield : 18 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：18 人份）

[θriː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [ɔːr] [swɪs] [tʃiːz]
3 cups grated sharp Cheddar or Swiss cheese
3 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 或者 瑞士 奶酪

3 杯磨碎的切达干酪或瑞士干酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]
2 tablespoons melted butter
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
2 **teaspoons** **dry** **mustard**
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] [ɔːr]
2 **cups** **medium** **white** **sauce** **or**
2 杯子 中等的 白色的 酱 或者

杯中等白酱或

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn] [ɔːr]
1 **cup** **dry** **white** **wine** **or**
1 杯子 干燥 白色的 葡萄酒 或者

杯干白葡萄酒或

[wʌn] [kʌp] [bɪr]
1 **cup** **beer**
1 杯子 啤酒

杯啤酒

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['æntʃoʊvi] [fɪ'leɪz]
½ **cup** **chopped** **anchovy** **filets**
½ 杯子 切碎 凤尾鱼 鱼片

半杯切碎的凤尾鱼片

[pʊt] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ɔːr] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] .
Put **cheese** **and** **seasoning** **in** **top** **of** **double** **boiler** **or** **chafing** **dish** **;** **add** **butter** **.**
放 奶酪 和 调料 在 顶部 的 双倍的 锅炉 或者 摩擦 盘子 ; 添加 黄油 .

将奶酪和调味料放入双层蒸锅或保温锅的上层；加入黄油。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [meltid] , [ðen] [blend] [ɪn] ['sloʊli] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θriː] ['lɪkwɪdz] [sə'dʒestɪd] .
Stir **constantly** **until** **melted** **,** **then** **blend** **in** **slowly** **one** **of** **the** **three** **liquids** **suggested** **.**
搅拌 不断地 直到 融化 , 然后 混合 在 缓慢地 一 的 这 三 液体 建议 .

不断搅拌至融化，然后慢慢加入建议的三种液体之一。

[wen] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smuːð] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [foʊld] [ɪn] ['æntʃoʊvi] [fɪ'leɪz] .
When **mixture** **is** **smooth** **(** **about** **10** **minutes** **)** **fold** **in** **anchovy** **filets** **.**
什么时候 混合物 是 光滑的 (关于 - 分钟) 折叠 在 凤尾鱼 鱼片 .

当混合物变得顺滑（约 10 分钟）后，拌入凤尾鱼片。

['sprɪŋk(ə)l] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] .
Sprinkle **top** **with** **chopped** **chives** **.**
撒 顶部 和 切碎 细香葱 .

在顶部撒上切碎的细香葱。

[kiːp] [hɑːt] ['dʊrɪŋ] ['sɜːrvɪŋ] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] ['oʊvər] ['kænd(ə)l] ['wɔːrmər] .
Keep **hot** **during** **serving** **in** **chafing** **dish** **or** **over** **candle** **warmer** **.**
保持 热的 期间 服务 在 摩擦 盘子 或者 超过 蜡烛 更温暖 .

上菜时请用保温盘或蜡烛加热器保温。

[hæv; həv] ['plenti] [ʌv; əv] [sɔːl'tiːn] ['krækərz] ,
Have **plenty** **of** **SALTINE** **CRACKERS** **,**
有 很多 的 苏打饼干 饼干 ,

多准备些苏打饼干。

[taʊn] [haʊs] ['krækərz] [ænd; ənd] [klʌb] ['krækərz] [ˌnɪr'baɪ] [fɔːr; fər] ['dʌŋkɪŋ] [ɪn] [ðɪs] ['teɪsti] ['rerbɪt]
TOWN **HOUSE** **CRACKERS** **and** **CLUB** **CRACKERS** **nearby** **for** **dunking** **in** **this** **tasty** **rarebit**
镇 房子 饼干 和 俱乐部 饼干 附近 为了 扣篮 在 这 可口 稀有比特
.
:
.

附近有 TOWN HOUSE CRACKERS 和 CLUB CRACKERS，可以用来蘸着这道美味的威尔士干酪吐司吃。

['sɜːrvɪŋ] ['æpɪtaɪt] ['tiːzəz] [ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] [ruːm] [bɪ'fɔːr] ['dɪnər] [ɪz] [bɪ'kʌmɪŋ] [ɪn'kriːsɪŋli]
SERVING **APPETITE** **TEASERS** **in** **the** **living** **room** **before** **dinner** **is** **becoming** **increasingly**
服务 食欲 预告片 在 这 活的 房间 前 晚餐 是 成为 日益
['pɑːpjələr] .
popular **.**
受欢迎的 .

晚餐前在客厅供应开胃小菜的做法越来越受欢迎。

[və'raɪəti][ɪn] ['krækərz] , [ænd; ənd][ðer; ðər] ['krɪspnəs] [ænd; ənd] ['freʃnəs] , [ˌeɪ diː 'diː][soʊ] [mʌtʃ] [tuː; tə]
Variety **in** **CRACKERS** **,** **and** **their** **crispness** **and** **freshness** **,** **add** **so** **much** **to**
种类 在 饼干 , 和 他们的 脆度 和 新鲜 , 添加 所以 很多 到
[ðə; ði] ['teɪstɪnəs] [ʌv; əv] [spredz] .
the **tastiness** **of** **spreads** **.**
这 美味 的 传播 .

饼干的种类繁多，而且口感酥脆新鲜，大大提升了涂抹酱的美味。

[tə'deɪ] [dɪ'lɪʃəs] [prɪ'perd] [spredz] [ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l][æt; ət] [fuːd] ['stɔrz] .
Today **delicious** **prepared** **spreads** **are** **available** **at** **food** **stores** **.**
今天 可口的 准备 传播 是 可用的 在 食物 商店 .

如今，食品商店里就能买到美味的预制酱料。

[waɪz] ['hoʊmmeɪkər] [kiːp] [æn; ən] [ə'sɔːrtmənt] [ɑːn][ðə; ði] ['pæntri] [ʃelf] . [fɔːr]
Wise **homemakers** **keep** **an** **assortment** **on** **the** **pantry** **shelf** **.** **4**
明智的 家庭主妇 保持 一个 品种 在 这 食品储藏室 架子 . 4

精明的家庭主妇会在食品储藏室的架子上备好各种各样的食品。4

['mɪstəri] [tʃiːz] [bɔːl]
MYSTERY **CHEESE** **BALL**
神秘 奶酪 球

神秘奶酪球

([jiːld] : - ['pɑːrti] ['sɝːvɪŋz])
(**Yield** **:** **50** **Party** **Servings** **)**
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：50份派对份量）

[faɪv][faɪv] - [ɑːz] .
5 **5** **-** **oz** **.**
5 5 - 盎司 .

5 5盎司

['dʒɑːrz] [bluː] [tʃiːz]
jars **Blue** **cheese**
罐子 蓝色的 奶酪

罐装蓝纹奶酪

[wʌn][faɪv] - [ɑːz] . [dʒɑːr] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1 **5** **-** **oz** **.** **jar** **sharp** **Cheddar** **cheese**
1 5 - 盎司 . 罐 锋利的 切达干酪 奶酪

1罐5盎司装切达干酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **grated** **onion**
1 汤匙 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈwustəʃiə] [sɔːs]
2 **teaspoons** **Worcestershire** **sauce**
2 茶匙 伍斯特郡 酱

2茶匙伍斯特沙司

[wʌn] [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts]
1 **cup** **finely** **chopped** **nuts**
1 杯子 精细地 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[fɔːr; fər] [ˈiziə] [ˈblendɪŋ] [əˈlaʊ] [tʃiːz] [tuː; tə][stænd][æt; ət] [ruːm] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][æt; ət] [liːst]
For **easier** **blending** **allow** **cheeses** **to** **stand** **at** **room** **temperature** **at** **least**
为了 更轻松 混合 允许 奶酪 到 站立 在 房间 温度 在 至少
[ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] .
2 **hours** **.**
2 小时 .

为了更容易混合，请将奶酪在室温下放置至少 2 小时。

[pʊt] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] , [ɪkˈsept] [nʌts] , [ˈɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][mɪks] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈvelvəti]
Put **all** **ingredients** **,** **except** **nuts** **,** **into** **a** **bowl** **and** **mix** **until** **smooth** **and** **velvety**
放 全部 原料 , 除了 坚果 , 进入 一个 碗 和 混合 直到 光滑的 和 天鹅绒般的
.
:
.

将除坚果外的所有食材放入碗中，搅拌至顺滑细腻。

[ɪˈlektrɪk] [ˈmɪksər] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈiziə] [bʌt; bət][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [baɪ][hænd] .
Electric **mixer** **will** **make** **it** **easier** **but** **can** **be** **done** **by** **hand** **.**
电的 混合器 将要 制作 它 更轻松 但 能 是 完毕 经过 手 .

电动搅拌器会更方便，但也可以手动完成。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ɪn] [wel] [griːst] [smɔːl] [boʊl] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .
Refrigerate **in** **well** **greased** **small** **bowl** **until** **firm** **.**
冷藏 在 出色地 涂油 小的 碗 直到 公司 .

放入涂抹了油脂的小碗中，冷藏至凝固。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [boʊl] ; [ʃeɪp] [ˈɪntuː] [bɔːl] ; [roʊl][ɪn] [nʌts] .
Remove **from** **bowl** **;** **shape** **into** **ball** **;** **roll** **in** **nuts** **.**
消除 从 碗 ; 形状 进入 球 ; 卷 在 坚果 .

从碗中取出；揉成球状；裹上坚果碎。

[pleɪs] [ɑːn] [tʃɑːp] [pleɪt] ; [bæŋk] [klʌb] [ˈkrækərz] [ænd; ənd] [taʊn] [haʊs] [ˈkrækərz] [ɔːl] [əˈraʊnd] .
Place **on** **chop** **plate** **;** **bank** **CLUB** **CRACKERS** **and** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **all** **around** **.**
地方 在 劈 盘子 ; 银行 俱乐部 饼干 和 镇 房子 饼干 全部 大约 .

将饼干放在盘子上；在周围摆放俱乐部鞭炮和城镇鞭炮。

[tɪps] [ɑːn] [ˈtiːzəz] [wɪl] [meɪk] [juː; jʊ][ə; eɪ] “ [tɔːkt] [əˈbaʊt] [ˈhoʊstəs] .
TIPS **ON** **TEASERS** **will** **make** **you** **a** **“** **talked** **about** **hostess** **.**
尖端 在 预告片 将要 制作 你 一个 “ 谈话 关于 女主人 .

掌握一些逗趣技巧，你就能成为“备受瞩目的女主人”。

” [ˈteɪsti] [ɔːr] [ˈdɜːvz] [ɪnˈkluːd] [taʊn] [haʊs] [ˈkrækərz] , [klʌb] [ˈkrækərz] [ænd; ənd] [sɔːlˈtiːn]
” **Tasty** **hors** **d'oeuvres** **include** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **,** **CLUB** **CRACKERS** **and** **SALTINE**
” 可口 马 开胃菜 包括 镇 房子 饼干 , 俱乐部 饼干 和 苏打饼干
[ˈkrækərz] [spred] [wɪð; wɪθ][hæm] ,
CRACKERS **spread** **with** **ham** **,**
饼干 传播 和 火腿 ,

美味的开胃小菜包括：TOWN HOUSE 饼干、CLUB 饼干和涂抹火腿的咸饼干。

[ˈtʃɪkɪn] , [ˈtuːnə][ɔːr] [eg] [ˈsæləd] .
chicken **,** **tuna** **or** **egg** **salad** **.**
鸡 , 金枪鱼 或者 蛋 沙拉 .

鸡肉沙拉、金枪鱼沙拉或鸡蛋沙拉。

['krækərz] ['tɑ:pt] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['æntʃoʊviz] , ['mɪnətʃər] ['hæmbɜ:rgərz] ,
Crackers topped with cheese and anchovies , miniature hamburgers ,
饼干 顶峰 和 奶酪 和 凤尾鱼 , 微型 汉堡包 ,

撒上奶酪和凤尾鱼的饼干，迷你汉堡，

[fræŋks][ɔ:r] ['sɒsɪdʒɪz] [kæn; kən][bi:; bi] [sɜ:rvd] [hɑ:t][frʌm; frəm][ðə; ði]['brɔɪlər] .
franks or sausages can be served hot from the broiler .
弗兰克斯 或者 香肠 能 是 服务 热的 从 这 肉鸡 .

香肠或腊肠可以从烤箱里热腾腾地拿出来食用。

[ə; eɪ] [treɪ] [ʌv; əv] ['rædɪʃiz] , ['pɪkəlz] , ['ɑ:lɪvz] , ['seləri] ['hɑ:rts] [ænd; ənd] ['kærət] [stɪks] ;
A tray of radishes , pickles , olives , celery hearts and carrot sticks ;
一个 托盘 的 萝卜 , 泡菜 , 橄榄 , 芹菜 心 和 胡萝卜 棍子 ;

一盘萝卜、腌菜、橄榄、芹菜心和胡萝卜条；

[æn; ən] [ə'reɪndʒmənt] [ʌv; əv]['æp(ə)l][ænd; ənd] [per] [wedʒz] ,
an arrangement of apple and pear wedges ,
一个 安排 的 苹果 和 梨 楔形 ,

苹果和梨的楔形拼盘，

[gleɪzd] [greɪps] [ænd; ənd][bə'nænə] [tʃʌŋks] ['dɪpt] [ɪn]['saʊər] [kri:m] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn] ['kʌlərd]
glazed grapes and banana chunks dipped in sour cream and rolled in colored
釉面 葡萄 和 香蕉 块 浸入 在 酸的 奶油 和 滚动 在 有色
['kəukə,nʌt] [wɪl] [ɪn'hæns] [ðə; ði] ['bju:ti] [ʌv; əv][ðə; ði] [bə'feɪ] ['teɪbl] .
cocoanut will enhance the beauty of the buffet table .
椰子 将要 提高 这 美丽 的 这 自助餐 桌子 .

裹上糖霜的葡萄和香蕉块蘸上酸奶油，再裹上彩色椰蓉，会提升自助餐桌的美观度。

[ə; eɪ]['krɪst(ə)l] [boʊl] [ʌv; əv] [pʌntʃ] [kʊd; kəd][bi:; bi] [pleɪst] [æt; ət][wʌn][end][ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] [ænd; ənd]
A crystal bowl of punch could be placed at one end of the table and
一个 水晶 碗 的 冲床 可以 是 放置 在 一 结尾 的 这 桌子 和
[ə; eɪ]['sɪlvər] [ti:] ['sɜ:rvɪs] ,
a silver tea service ,
一个 银 茶 服务 ,

桌子的一端可以放一个盛满潘趣酒的水晶碗，另一端可以放一套银质茶具。

[fɔ:r; fər] [ðoʊz] [hu:] [wɑ:nt] ['kɔ:fi] , [æt; ət][ðə; ði] ['ʌðər] .
for those who want coffee , at the other .
为了 那些 WHO 想 咖啡 , 在 这 其他 .

对于那些想喝咖啡的人来说，另一边。

[prɪ'per] [ə'hed] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['fɪnɪʃɪŋ] ['tʌtʃɪz] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [gests] [ə'raɪv] — [ðen] [ju:l] [hæv; həv]
Prepare ahead ; add finishing touches just before guests arrive — then you'll have
准备 前方 ; 添加 精加工 触摸 只是 前 客人 到达 — 然后 你会 有
[fʌn] [æt; ət][jʊr; jər] [oʊn] ['pɑ:rti] ! [faɪv]
fun at your own party ! 5
乐趣 在 你的 自己的 派对 ! 5

提前做好准备；在客人到来之前再做最后的布置——这样你就能尽情享受自己的派对了！ 5

['seɪvəri] [su:ps]
Savory Soups
美味 汤

美味汤品

['kri:oʊl] [bi:n] ['tʃaʊdər]
CREOLE BEAN CHOWDER
克里奥尔语 豆 浓汤

克里奥尔豆浓汤

([ji:ld] : [eɪt] ['sɜ:rvɪŋz])
(Yield : 8 Servings)
(屈服 : 8 份量)

（份量：8人份）

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[draɪ] [red] [biːnz]

dry	red	beans
干燥	红色的	豆子

干红豆

[eɪt] [kʌps] ['wɔːtər]

8	cups	water
8	杯子	水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] ['kærəts]

1	cup	grated	carrots
1	杯子	磨碎的	胡萝卜

杯磨碎的胡萝卜

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

1	cup	finely	chopped	onion
1	杯子	精细地	切碎	洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn] # [ˌtuː'tuː][kæn; kən][tə'meɪtoʊ][pjʊ'reɪ]

1	#	2	can	tomato	puree
1	#	2	能	番茄	菜泥

1罐2号番茄酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

2	teaspoons	sugar
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[fɔːr] [hoʊl] [kloʊvz]

4	whole	cloves
4	所有的	丁香

粒丁香

½ ['tiːspuːn] ['pepər]

½	teaspoon	pepper
½	茶匙	胡椒

半茶匙胡椒粉

[θriː] [kʌps] ['wɔːtər]

3	cups	water
3	杯子	水

杯水

[wʌn] # [ˌtuː'tuː][kæn; kən]['oʊkrə]

1	#	2	can	okra
1	#	2	能	秋葵

#2 罐秋葵

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['seləri]

1	cup	finely	chopped	celery
1	杯子	精细地	切碎	芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]

1	tablespoon	salt
1	汤匙	盐

1汤匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
4 **tablespoons** **vinegar**
4 汤匙 醋

4汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
½ **teaspoon** **Tabasco** **sauce**
½ 茶匙 塔巴斯科辣椒酱 酱

半茶匙塔巴斯科辣椒酱

½ [kʌp] ['mɑːrdʒərən]
½ **cup** **margarine**
½ 杯子 人造黄油

半杯人造黄油

½ ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər]
½ **teaspoon** **chili** **powder**
½ 茶匙 辣椒 粉末

½茶匙辣椒粉

[wɑːʃ] [biːnz] [wel] .
Wash **beans** **well** **.**
洗 豆子 出色地 .

将豆子洗净。

[pleɪs] [ɪn] [lɑːrdʒ] [juː'tens(ə)l] [wɪð; wɪθ] [lɪd] .
Place **in** **large** **utensil** **with** **lid** **.**
地方 在 大的 用具 和 盖 .

放入带盖的大容器中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [eɪt] [kʌps] ['wɔːtər] ; [soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] .
Cover **with** **the** **8** **cups** **water** **;** **soak** **overnight** **.**
覆盖 和 这 8 杯子 水 ; 浸泡 过夜 .

倒入 8 杯水，浸泡过夜。

[kʊk] , ['kʌvərd] , [ʌn'tɪl] ['tendər] ([ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz]) .
Cook **,** **covered** **,** **until** **tender** **(** **about** **3** **hours** **)** **.**
厨师 , 涵盖 , 直到 投标 (关于 3 小时) .

盖上盖子，煮至软烂（约 3 小时）。

[dreɪn] [ænd; ənd] [seɪv] ['lɪkwɪd] .
Drain **and** **save** **liquid** **.**
流走 和 节省 液体 .

沥干并保存液体。

[ðen] [rʌn] [biːnz] [θruː] ['raɪsər] [ɔːr] ['foʊli] [mɪl] .
Then **run** **beans** **through** **ricer** **or** **Foley** **mill** **.**
然后 跑步 豆子 通过 碾米机 或者 弗利 磨 .

然后用压豆机或弗利磨豆机将豆子磨碎。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
Return **to** **liquid** **and** **add** **all** **other** **ingredients** **.**
返回 到 液体 和 添加 全部 其他 原料 .

将混合物倒回液体中，加入所有其他配料。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .
Cover **and** **simmer** **for** **one** **hour** **.**
覆盖 和 煨 为了 一 小时 .

盖上锅盖，小火慢炖一小时。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][θriː][fræŋks] [slaɪst] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd]

If	desired	,	5	minutes	before	serving	add	3	franks	sliced	very	thin	and
如果	想要的	,	5	分钟	前	服务	添加	3	弗兰克斯	切片	非常	薄的	和

[daɪ'ægənəli] .

diagonally	.
对角线	.

如果需要，可在上菜前 5 分钟加入 3 根切成薄片并斜切成片的法兰克福香肠。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] ['weɪfəz] ([siː] ['resəpi] [bɪ'loʊ]) .

Serve	with	Parmesan	Wafers	(	see	recipe	below	)	.
服务	和	帕尔马干酪	晶圆	(	看	食谱	以下	)	.

配帕玛森芝士薄片食用（见下方食谱）。

['menjuː][sə'dʒestʃən; səg'dʒestʃən] :

MENU	SUGGESTION	:
菜单	建议	:

菜单建议：

[tuː; tə] [prɪ'per] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] ['weɪfəz] , [mɪks] [tə'geðər] ¼ [kʌp] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]

To	prepare	Parmesan	Wafers	,	mix	together	¼	cup	Parmesan	cheese
到	准备	帕尔马干酪	晶圆	,	混合	一起	¼	杯子	帕尔马干酪	奶酪

,

,

,

制作帕玛森芝士薄饼时，将¼杯帕玛森芝士、

½ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt][ænd; ənd][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [sɔːft] ['bʌtər] [tuː; tə] [spred] .

½	teaspoon	garlic	salt	and	just	enough	soft	butter	to	spread	.
½	茶匙	蒜	盐	和	只是	足够的	柔软的	黄油	到	传播	.

½ 茶匙蒜盐和适量软化的黄油，刚好可以涂抹开。

['kʌvər] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [ðɪs] [spred] [ænd; ənd] [pleɪs]

Cover	TOWN	HOUSE	CRACKERS	with	a	generous	amount	of	this	spread	and	place
覆盖	镇	房子	饼干	和	一个	慷慨的	数量	的	这	传播	和	地方

[ɑːn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .

on	a	cookie	sheet	.
在	一个	曲奇饼	床单	.

在 TOWN HOUSE 饼干上涂抹厚厚一层这种酱料，然后放在烤盘上。

[brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] [ænd; ənd] [wel] [braʊn] ([ə'baʊt][sɪks] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .) .

Broil	until	bubbly	and	well	browned	(	about	6	minutes	at	350°	F	.	)	.
烤	直到	起泡酒	和	出色地	棕色	(	关于	6	分钟	在	350°	F	.	)	.

烤至表面起泡并呈金黄色（约 350°F 烤 6 分钟）。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ][hɑːt] .

Serve	piping	hot	.
服务	管道	热的	.

趁热食用。

['kriːoʊl] [biːn] ['tʃaʊdər] [ɪz][soʊ] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] ,

Creole	Bean	Chowder	is	so	delicious	and	filling	,
克里奥尔语	豆	浓汤	是	所以	可口的	和	填充	,

克里奥尔豆浓汤既美味又饱腹，

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːl] ,

that	it	can	be	used	for	the	main	dish	of	the	meal	,
那	它	能	是	用过的	为了	这	主要的	盘子	的	这	一顿饭	,

它可以作为主菜使用。

[ɪf] ['kɑːmplɪmentɪd; 'kɑːmpləmentɪd][baɪ][ə; eɪ]['sæləd][ænd; ənd] [dɪ'zɜːrt] .

if	complemented	by	a	salad	and	dessert	.
如果	补充	经过	一个	沙拉	和	甜点	.

如果再配上沙拉和甜点就更好了。

[traɪ] ['sɜːrvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['kriːmi] [koʊl] [slɔː] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [pɪ'kɑːn][paɪ] ([peɪdʒ] -) . [sɪks]

Try	**serving**	**it**	**with**	**creamy**	**cole**	**slaw**	**and**	**delicious**	**Pecan**	**Pie**	**(**	**page**	**29**	**)**	**.**	**6**
尝试	服务	它	和	奶油状	油菜	凉拌卷心菜	和	可口的	胡桃	馅饼	(	页	-	)	.	6

不妨试试搭配奶油凉拌卷心菜和美味的山核桃派（第29页）。[6]

[pə'teɪtoʊ] [pɔː'taːʒ]

POTATO	**POTAGE**
土豆	腳

土豆浓汤

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːrvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] [pə'teɪtoʊ]

2	**cups**	**diced**	**potato**
2	杯子	切丁	土豆

2 杯切丁土豆

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

1½	**cups**	**boiling**	**water**
1½	杯子	沸腾	水

1.5 杯沸水

[sɪks] [strɪps] ['beɪkən] , [kʌt] [faɪn]

6	**strips**	**bacon**	**,**	**cut**	**fine**
6	条状物	熏肉	,	切	美好的

6条培根，切成细条

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm]

1	**cup**	**milk**	**or**	**cream**
1	杯子	牛奶	或者	奶油

杯牛奶或奶油

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]

½	**teaspoon**	**paprika**
½	茶匙	辣椒

½茶匙辣椒粉

[kʊk] [pə'tetoz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cook	**potatoes**	**in**	**salted**	**boiling**	**water**	**until**	**tender**	**.**
厨师	土豆	在	咸的	沸腾	水	直到	投标	.

土豆在加盐的沸水中煮至软烂。

[fraɪ]['beɪkən] [ʌn'tɪl] [krɪsp] ; [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][fæt] ; [ðen] [soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ʌn'tɪl] ['jeloʊ] .

Fry	**bacon**	**until**	**crisp**	**;**	**remove**	**from**	**fat**	**;**	**then**	**saute**	**onion**	**until**	**yellow**	**.**
炒	熏肉	直到	脆	;	消除	从	胖的	;	然后	炒	洋葱	直到	黄色的	.

将培根煎至酥脆；取出沥干油脂；然后炒洋葱至金黄色。

[ɪf] ['pɑ:səb(ə)l] , [ju:z] [gri:n] ['ʌnjənz] [ɪn'klu:dɪŋ] [tɑ:ps] .

If	**possible**	**,**	**use**	**green**	**onions**	**including**	**tops**	**.**
如果	可能的	,	使用	绿色的	洋葱	包括	最高额	.

如果可以，请使用带葱叶的大葱。

[mæʃ] [pə'tetoz] , [rɪ'zɜ:rv] ['lɪkwɪd] .

Mash	**potatoes**	**,**	**reserving**	**liquid**	**.**
捣碎	土豆	,	预订	液体	.

将土豆捣成泥，保留渗出的汁水。

[kəm'baɪn] [pə'tetoz] , ['lɪkwɪd] , ['ʌnjən] , ['beɪkən] , [kri:m] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] ; [let] ['sɪmər] -
['mɪnɪts] .

Combine	**potatoes**	**,**	**liquid**	**,**	**onion**	**,**	**bacon**	**,**	**cream**	**and**	**seasoning**	**;**	**let**	**simmer**	**10**	**minutes**	**.**
结合	土豆	,	液体	,	洋葱	,	熏肉	,	奶油	和	调料	;	让	煨	-	分钟	.

将土豆、液体、洋葱、培根、奶油和调味料混合；小火慢炖 10 分钟。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [sɔ:l'ti:n] ['krækərz] [spred] [wɪð; wɪθ]['ʌnjən] ['bʌtər] , ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][pə'pri:kə]

Serve	**with**	**SALTINE**	**CRACKERS**	**spread**	**with**	**onion**	**butter**	**,**	**sprinkled**	**with**	**paprika**
服务	和	苏打饼干	饼干	传播	和	洋葱	黄油	,	撒上	和	辣椒

[ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

and	**broiled**	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
和	烤制	5	分钟	在	350°

搭配涂抹了洋葱黄油、撒上辣椒粉、在 350°F（约 175°C）烤箱烤 5 分钟的苏打饼干。

[ef] . [ə; eɪ]['sæləd] [meɪd] [ʌv; əv] [tu:] [pɑ:rts]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [red] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][wʌn][pɑ:rt]

F	**.**	**A**	**salad**	**made**	**of**	**two**	**parts**	**shredded**	**red**	**cabbage**	**and**	**one**	**part**
F	.	一个	沙拉	制成	的	二	部分	碎	红色的	卷心菜	和	一	部分

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kærət] ,

shredded	**carrot**	**,**
碎	胡萝卜	,

F. 由两份切碎的红卷心菜和一份切碎的胡萝卜制成的沙拉，

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [gri:n] ['pepər] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] [ɪz][ə; eɪ]['pɜ:rfɪkt] [ə'kʌmpənimənt] [fɔ:r; fər]

a	**bit**	**of**	**green**	**pepper**	**and**	**mayonnaise**	**is**	**a**	**perfect**	**accompaniment**	**for**
一个	少量	的	绿色的	胡椒	和	蛋黄酱	是	一个	完美的	伴奏	为了

[pə'teɪtoʊ] [pɔ:'tɑ:ʒ] .

POTATO	**POTAGE**	**.**
土豆	腳	.

少许青椒和蛋黄酱是土豆浓汤的完美搭配。

[tɑ:p][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l] [ɔ:f] [wɪð; wɪθ]['dʒɪndʒər] [spaɪs] [keɪk] [paɪld] [haɪ] [wɪð; wɪθ]['æp(ə)l] [frɔsti] ([peɪdʒ] -)

Top	**it**	**all**	**off**	**with**	**Ginger**	**Spice**	**Cake**	**piled**	**high**	**with**	**Apple**	**Frostie**	**(**	**page**	**34**	**)**
顶部	它	全部	离开	和	姜	香料	蛋糕	堆积	高的	和	苹果	霜冻	(	页	-	)

[ænd; ənd] [ju:l] [hæv; həv][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sʌndeɪ] [naɪt] ['sʌpər] !

and	**you'll**	**have**	**a**	**delicious**	**Sunday**	**night**	**supper**	**!**
和	你会	有	一个	可口的	星期日	夜晚	晚餐	!

最后再配上堆得满满的姜味香料蛋糕和苹果霜（第 34 页），你就能享用一顿美味的周日晚餐了！

[ðeəz; ðəz][ə; eɪ] ['dɪfrəns] [ɪn] [su:ps] ,

THERE'S	**A**	**DIFFERENCE**	**IN**	**SOUPS**	**,**
有	一个	不同之处	在	汤	,

汤是有区别的，

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['lʌvɪŋ] [ker] [ænd; ənd] [kə'rest] [baɪ][ðə; ði] [tʌtʃ] [ʌv; əv]['dʒiːniəs] .

when	they	are	made	with	loving	care	and	caressed	by	the	touch	of	genius	.
什么时候	他们	是	制成	和	爱	关心	和	被爱抚	经过	这	触碰	的	天才	.

当它们被倾注爱心精心制作，并被天才之手温柔呵护时。

['riːəli] [gʊd] [suːps] [dɪ'mænd] [taɪm] [fɔːr; fər][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [skɪl] [ɪn] ['siːzənɪŋ] .

Really	good	soups	demand	time	for	preparation	and	skill	in	seasoning	.
真的	好的	汤	要求	时间	为了	准备	和	技能	在	调料	.

真正美味的汤需要时间准备和精湛的调味技巧。

[ðə; ði] ['raɪtər] , ['tɔməs] [fʊlər] , [wʌns] [sed] , “ [lʌv] [hæz; həz][ɪts] [tʃɑːrmz] ,

The	writer	,	Thomas	Fuller	,	once	said	,	“	Love	has	its	charms	,
这	作家	,	托马斯	富勒	,	一次	说	,	“	爱	有	它是	魅力	,

作家托马斯·富勒曾说过：“爱情自有其魅力，

[bʌt; bət]['oʊnli] [suːp] [soʊ] [wel] ['nʌrɪʃɪz] [ðə; ði] [jʌŋ] , [stoʊks] [ðə; ði][fairz][ʌv; əv] ['mænhʊd] [ænd; ənd]

but	only	soup	so	well	nourishes	the	young	,	stokes	the	fires	of	manhood	and
但	仅有的	汤	所以	出色地	滋养	这	年轻的	,	斯托克斯	这	火灾	的	男子气概	和

['kʌmfəts] [ðə; ði][oʊld] .

comforts	the	old	.
舒适	这	老的	.

只有汤才能如此滋养年轻人，激发男人的斗志，抚慰老年人的心灵。

” [ðə; ði]['resəpɪz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['tʃæptər] [ɑːr; ər] [ˌgærən'tiːd] [tuː; tə] [pliːz] [ðə; ði][ɪn'taɪər]['fæməli] .

”	The	recipes	given	in	this	chapter	are	guaranteed	to	please	the	entire	family	.
”	这	食谱	给定	在	这	章	是	保证	到	请	这	全部的	家庭	.

“本章提供的食谱保证能让全家人都满意。”

[rɪ'membər] — ['ɔːlweɪz] [sɜːrv] [hɑːt] [suːps] ['veri] [hɑːt][ænd; ənd][koʊld] [suːps] [tʃɪld] ['θɜːrəli] .

Remember	—	always	serve	hot	soups	very	hot	and	cold	soups	chilled	thoroughly	.
记住	—	总是	服务	热的	汤	非常	热的	和	寒冷的	汤	冷藏	彻底	.

记住——热汤一定要趁热喝，冷汤一定要彻底冷却。

[suːp] [ænd; ənd] ['krækərz] [goʊ] [tə'geðər] [laɪk][hæm][ænd; ənd] [egz] , [kriːm] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [sɔːlt]

Soup	and	crackers	go	together	like	ham	and	eggs	,	cream	and	sugar	,	salt
汤	和	饼干	去	一起	喜欢	火腿	和	鸡蛋	,	奶油	和	糖	,	盐

[ænd; ənd] ['pepər] ,

and	pepper	,
和	胡椒	,

汤和饼干就像火腿和鸡蛋、奶油和糖、盐和胡椒一样绝配。

[lʌv] [ænd; ənd] ['mærɪdʒ] — [juː; jʊ][kɑːnt][hæv; həv][wʌn] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['ʌðər] !

love	and	marriage	—	you	can't	have	one	without	the	other	!
爱	和	婚姻	—	你	不能	有	一	没有	这	其他	!

爱情和婚姻——二者缺一不可！

['krækərz] [tuː; tə] ['kɑːmplɪment] [rɪtʃ] ['fleɪvərfʊl] [suːps] [mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [krɪsp] .

Crackers	to	complement	rich	flavorful	soups	must	be	very	crisp	.
饼干	到	补充	富有的	美味的	汤	必须	是	非常	脆	.

与浓郁鲜美的汤品搭配的饼干必须非常酥脆。

[wiː; wi] [sə'dʒest] ['temptɪŋ] ['tʌtʃɪz] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['krækərz] [ænd; ənd] [ðæt] [ðeɪ] [biː; bi] [sɜːrvd]

We	suggest	tempting	touches	be	added	to	crackers	and	that	they	be	served
我们	建议	诱人的	触摸	是	额外	到	饼干	和	那	他们	是	服务

[krɪsp][ænd; ənd] ['krʌntʃi] [streɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ! ['sɛvən]

crisp	and	crunchy	straight	from	the	oven	!	7
脆	和	酥脆	直的	从	这	烤箱	!	7

我们建议在饼干上添加一些诱人的配料，并趁热享用，保持饼干出炉时的酥脆口感！7

[ˌviːʃiː'swɑːz] — [koʊld][ænd; ənd] [kwɪk]

VICHYSSOISE	—	COLD	AND	QUICK
维希冷汤	—	寒冷的	和	快的

维希冷汤——冷而快

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[θriː] ['miːdiəm] [pə'tetoz]
3 medium potatoes
3 中等的 土豆

3个中等大小的土豆

½ [kʌp] [pə'teɪtoʊ] ['wɔːtər]
½ cup potato water
½ 杯子 土豆 水

半杯土豆水

[wʌn] [eɪt] - [ɑːz] .
1 8 - oz .
1 8 - 盎司 .

8 盎司

['kɑːrtn] ['saʊər] [kriːm]
carton sour cream
纸盒 酸的 奶油

盒装酸奶油

¾ [kʌp] [hæf] [ænd; ənd] [hæf] ([kriːm])
¾ cup half and half (cream)
¾ 杯子 一半 和 一半 (奶油)

¾ 杯半奶油（奶油）

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] [ɔːr] [griːn] ['ʌnjən]
⅓ cup chopped chives or green onion
⅓ 杯子 切碎 细香葱 或者 绿色的 洋葱

1/3 杯切碎的细香葱或青葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[dæʃ] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
dash Tabasco sauce
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

少许塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] [kæn; kən] [biːf] [ˌkɑːnsə'meɪ]
1 can beef consomme
1 能 牛肉 清汤

1罐牛肉清汤

[wɑːʃ] , [piːl] [ænd; ənd] [daɪs] [pə'tetoz] .
Wash , peel and dice potatoes .
洗 , 果皮 和 骰子 土豆 .

土豆洗净、去皮、切丁。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cook until tender .
厨师 直到 投标 .

煮至软烂。

[pɔːr] [ɔːf] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] ['meʒər] ; [rɪ'zɜːrv] [ʌp] [tuː; tə] ½ [kʌp] .
Pour off liquid and measure ; reserve up to ½ cup .
倒 离开 液体 和 措施 ; 预订 向上 到 ½ 杯子 .

倒掉液体并测量；最多可保留 ½ 杯。

[mæʃ] [pə'tetoz] , [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] [pə'teɪtoʊ] ['wɔːtər] , ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [kriːm] .
Mash potatoes , combine with potato water , sour cream and cream .
捣碎 土豆 , 结合 和 土豆 水 , 酸的 奶油 和 奶油 .

将土豆捣成泥，与土豆水、酸奶油和鲜奶油混合。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Whip until smooth .
鞭 直到 光滑的 .

搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃaɪvz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [ˌkɑːnsə'meɪ] ; [blend] [wel] .
Add chives , seasoning and consomme ; blend well .
添加 细香葱 , 调料 和 清汤 ; 混合 出色地 .

加入细香葱、调味料和清汤；搅拌均匀。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [æt; ət] [liːst] [fɔːr] ['aʊərz] .
Refrigerate at least 4 hours .
冷藏 在 至少 4 小时 .

冷藏至少4小时。

[sɜːrv] [ɪn] [suːp] [boʊlz] [ɔːr] [kʌps] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [pə'priːkə] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] .
Serve in soup bowls or cups , sprinkle with paprika and chopped chives .
服务 在 汤 碗 或者 杯子 , 撒 和 辣椒 和 切碎 细香葱 .

盛入汤碗或汤杯中，撒上辣椒粉和切碎的细香葱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [spred] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊvi] [peɪst] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv]
Serve with TOWN HOUSE CRACKERS spread with anchovy paste and broiled 5
服务 和 镇 房子 饼干 传播 和 凤尾鱼 粘贴 和 烤制 5
['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . ['kɑːmplɪment] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['sæləd] [ʌv; əv] [slaɪst] [ˌævə'kɑːdoʊ] [ænd; ənd]
minutes at 350° F . Complement with a salad of sliced avocado and
分钟 在 350° F . 补充 和 一个 沙拉 的 切片 牛油果 和
['kjuːkʌmbər] [ɑːn] ['endaɪv,'endɪv] [ænd; ənd] ['ræzberi] [pɑːr'feɪ] [paɪ] ([peɪdʒ] -) .
cucumber on endive and Raspberry Parfait Pie (page 30) .
黄瓜 在 苣荬菜 和 覆盆子 芭菲 馅饼 (页 -) .

佐以涂抹凤尾鱼酱的 TOWN HOUSE 饼干，在 350°F 下烤 5 分钟。搭配菊苣上切片牛油果和黄瓜沙拉，以及覆盆子芭菲派（第 30 页）。

['piːz] ['pɔːrɪdʒ] [hɑːt]
PEAS PORRIDGE HOT
豌豆 稀饭 热的

热豌豆粥

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[faɪv] [strɪps] [ʌv; əv] ['beɪkən]
5 strips of bacon
5 条状物 的 熏肉

5条培根

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] [kænz] [piː] [suːp]
2 cans pea soup
2 罐头 豌豆 汤

2罐豌豆汤

[wʌn][kæn; kən] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 can boiling water
1 能 沸腾 水

1罐开水

[fraɪ]['beɪkən] [ʌn'tɪl] ['veri] [krɪsp] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][fæt][ænd; ənd][soʊ'teɪ]['ʌnjən] [ʌn'tɪl] [klɪr] .
Fry bacon until very crisp ; remove from fat and saute onion until clear .
炒 熏肉 直到 非常 脆 ; 消除 从 胖的 和 炒 洋葱 直到 清除 .

将培根煎至酥脆；取出沥干油脂，然后将洋葱炒至透明。

[blend] [fæt][ænd; ənd] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [suːp] .
Blend fat and onion into soup .
混合 胖的 和 洋葱 进入 汤 .

把油脂和洋葱一起拌入汤里。

[pɔːr] [ɪn][pæn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Pour in pan and add boiling water slowly , stirring until smooth .
倒 在 平底锅 和 添加 沸腾 水 缓慢地 , 搅拌 直到 光滑的 .

倒入锅中，慢慢加入沸水，搅拌至顺滑。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['bʌblz] [ʌp][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .
Cook until it bubbles up 2 minutes .
厨师 直到 它 气泡 向上 2 分钟 .

煮至沸腾，约2分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['beɪkən] ['krʌmbld] ['ɪntuː]['bɪts] .
Add bacon crumbled into bits .
添加 熏肉 崩溃了 进入 比特 .

加入切碎的培根。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ][hɑːt][wɪð; wɪθ] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ] [bluː] [tʃiːz] [ænd; ənd]
Serve piping hot with TOWN HOUSE CRACKERS topped with Blue cheese and
服务 管道 热的 和 镇 房子 饼干 顶峰 和 蓝色的 奶酪 和
[brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .
broiled 5 minutes at 350° F .
烤制 5 分钟 在 350° F .

趁热享用，搭配 TOWN HOUSE 饼干，上面放上蓝纹奶酪，在 350°F 的温度下烤 5 分钟。

['suːps] [ə; eɪ] [miːl] [wen] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['teɪsti]['sæləd][ænd; ənd] ['temptɪŋ] [dɪ'zɜːrt] .
SOUP'S A MEAL when served with a tasty salad and tempting dessert .
汤的 一个 一顿饭 什么时候 服务 和 一个 可口 沙拉 和 诱人的 甜点 .

汤配上美味的沙拉和诱人的甜点，就是一顿正餐了。

[ə; eɪ] [tɔːst] [griːn] ['sæləd][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [wedʒz] [wɪl] ['kɑːmplɪment] ['piːz] ['pɔːrɪdʒ] [hɑːt] .
A tossed green salad with tomato wedges will complement PEAS PORRIDGE HOT .
一个 抛掷 绿色的 沙拉 和 番茄 楔形 将要 补充 豌豆 稀饭 热的 .

拌入番茄块的蔬菜沙拉将与热豌豆粥完美搭配。

[fɔːr; fər][ðə; ði][aɪ'diːəl] [dɪ'zɜːrt] , [traɪ] ['greɪəm] ['krækər] [keɪk] [wɪð; wɪθ][paɪn] - [kɑːt] ['tɑːpɪŋ] ([peɪdʒ] -
For the ideal dessert , try Graham Cracker Cake with Pine - Cot topping (page 33
为了 这 理想的 甜点 , 尝试 格雷厄姆 饼干 蛋糕 和 松树 - 婴儿床 配料 (页 -
) . [eɪt]
) . 8
) . 8

理想的甜点推荐：松子奶油格雷厄姆饼干蛋糕（第33页）。8

['lɑːbstər] [bɪsk]
LOBSTER BISQUE
龙虾 浓汤

龙虾浓汤

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

2 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [laɪt] [kriːm]
2 cups light cream
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

½ [kæn; kən] [tə'meɪtoʊ] [suːp]
½ can tomato soup
½ 能 番茄 汤

半罐番茄汤

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['lɑːbstər] [miːt]
1 cup chopped lobster meat
1 杯子 切碎 龙虾 肉

杯切碎的龙虾肉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [sɔːlt]
½ teaspoon onion salt
½ 茶匙 洋葱 盐

½茶匙洋葱盐

½ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]
½ teaspoon celery salt
½ 茶匙 芹菜 盐

½茶匙芹菜盐

½ ['tiːspuːn] [red] ['pepər]
½ teaspoon red pepper
½ 茶匙 红色的 胡椒

½茶匙红辣椒

[kəm'baɪn] [ænd; ənd] [hiːt] [mɪlk] , [kriːm] [ænd; ənd] [suːp] .
Combine and heat milk , cream and soup .
结合 和 热 牛奶 , 奶油 和 汤 .

将牛奶、奶油和汤混合加热。

[soʊ'teɪ] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['lɑːbstər] [miːt] [ɪn] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [əb'zɔːrbd] [baɪ] ['lɑːbstər] .
Saute shredded lobster meat in butter ; add flour ; cook until absorbed by lobster .
炒 碎 龙虾 肉 在 黄油 ; 添加 面粉 ; 厨师 直到 吸收 经过 龙虾 .

用黄油炒香龙虾肉丝；加入面粉；煮至龙虾吸收面粉为止。

[kəm'baɪn] ['lɑːbstər][wɪð; wɪθ][hɑːt][tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [kriːm] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] .

Combine	**lobster**	**with**	**hot**	**tomato**	**and**	**cream**	**combination**	**;**	**add**	**seasoning**	**.**
结合	龙虾	和	热的	番茄	和	奶油	组合	;	添加	调料	.

将龙虾与热番茄奶油混合物混合；加入调味料。

[kʊk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**thick**	**.**
厨师	缓慢地	,	搅拌	不断地	直到	厚的	.

小火慢煮，不断搅拌至浓稠。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [klʌb] ['krækərz] ['dʒenərəsli] ['bʌtərd] ,

Serve	**with**	**CLUB**	**CRACKERS**	**generously**	**buttered**	**,**
服务	和	俱乐部	饼干	慷慨地	涂黄油的	,

搭配涂抹了大量黄油的俱乐部饼干食用。

['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][pə'priːkə][ænd; ənd] ['toʊstɪd] [eɪt] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n] .

sprinkled	**with**	**paprika**	**and**	**toasted**	**8**	**minutes**	**in**	**a**	**350°**	**F**	**.**	**oven**	**.**
撒上	和	辣椒	和	烤过的	8	分钟	在	一个	350°	F	.	烤箱	.

撒上辣椒粉，在 350°F 的烤箱中烤 8 分钟。

[dɪ'lɪʃəs] [wɪð; wɪθ][ˌævə'kɑːdoʊ]['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['sekʃnz] [wɪð; wɪθ] [hɔːrs] - ['rædɪʃ] ['dresɪŋ]

Delicious	**with**	**avocado**	**slices**	**and**	**grapefruit**	**sections**	**with**	**horse**	**-**	**radish**	**dressing**
可口的	和	牛油果	切片	和	柚子	部分	和	马	-	萝卜	敷料

.

:

.

搭配牛油果片、西柚瓣和辣根酱，味道鲜美。

['sɜːrvɪŋ] [trɪks] .

SERVING	**TRICKS**	**.**
服务	技巧	.

上菜技巧。

[ðə; ði] [frentʃ] [ɪk'sel] [nɑːt]['oʊnli][ɪn][ðer; ðər][kwɪ'ziːn] , [bʌt; bət][ɪn][ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] .

The	**French**	**excel**	**not**	**only**	**in**	**their**	**cuisine**	**,**	**but**	**in**	**the**	**art**	**of**	**serving**	**.**
这	法语	Excel	不是	仅有的	在	他们的	美食	,	但	在	这	艺术	的	服务	.

法国人不仅在烹饪方面技艺精湛，而且在服务艺术方面也表现出色。

[ðeɪ] [bɪ'liːv] ['evri] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] ['mæstərpiːs] — [rɪtʃ] [ɪn]['fleɪvər] , ['skɪlfəlɪ] ['siːznd] ;

They	**believe**	**every**	**dish**	**should**	**be**	**a**	**masterpiece**	**—**	**rich**	**in**	**flavor**	**,**	**skillfully**	**seasoned**	**;**
他们	相信	每一个	盘子	应该	是	一个	杰作	—	富有的	在	味道	,	巧妙地	经验丰富的	;

[sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]['serəmoʊni] !

served	**with**	**ceremony**	**!**
服务	和	仪式	!

他们认为每一道菜都应该是一件杰作——味道鲜美，调味精湛；上菜时要讲究仪式感！

[ðeɪ] ['nevər] [sɜːrv] [lɑːrdʒ] ['pɔːʃənz] ; [wen] [juː; jʊ] ['fɪnɪʃ] , [juːl] [wɪʃ] [ðer; ðər][wɜːr; wər][ə; eɪ][bɪt]

They	**never**	**serve**	**large**	**portions**	**;**	**when**	**you**	**finish**	**,**	**you'll**	**wish**	**there**	**were**	**a**	**bit**
他们	绝不	服务	大的	部分	;	什么时候	你	结束	,	你会	希望	那里	是	一个	少量

[mɔːr] .

more	**.**
更多的	.

他们家的菜量从来不大；吃完之后，你会觉得不够吃。

[ðæt] [ɪz][ðə; ði] [steɪt] [ʌv; əv] “ [pər'fekʃ(ə)n] ” !

That	**is**	**the**	**state**	**of**	**“**	**Perfection**	**”**	**!**
那	是	这	状态	的	“	完美	”	!

这就是“完美”的状态！

['nevər] [dɪ'trækt][frʌm; frəm][ðə; ði] [ə'piːl] [ʌv; əv] [fuːd] [baɪ] ['sɜːrvɪŋ] [tuː] [mʌtʃ] .

Never	**detract**	**from**	**the**	**appeal**	**of**	**food**	**by**	**serving**	**too**	**much**	**.**
绝不	减损	从	这	上诉	的	食物	经过	服务	也	很多	.

千万不要因为盛菜过多而降低食物的吸引力。

“ ['seɪvəri] [su:ps] ” ['gɪv(ə)n] [hɪr] [ɑ:r; ər] ['kʌlɪneri] ['mɑ:stəpi:sɪz] — [soʊ]['fleɪvərfʊl] — [soʊ] ['skɪlfəlɪ]

“	Savory	Soups	”	given	here	are	culinary	masterpieces	—	so	flavorful	—	so	skillfully
“	美味	汤	”	给定	这里	是	烹饪	杰作	—	所以	美味的	—	所以	巧妙地

['si:znd] [ðə; ði][moʊst] [dɪ'skrɪmɪneɪtɪŋ] [frentʃ] [ʃef] [wʊd] [seɪ] ,

seasoned	the	most	discriminating	French	chef	would	say	,
经验丰富的	这	最多	歧视性的	法语	厨师	会	说	,

这里提供的“美味汤品”堪称烹饪杰作——味道鲜美，调味精妙，即使是最挑剔的法国厨师也会这么说。

“ [wi:] ! [wi:] !

“	Oui	!	Oui	!
“	是的	!	是的	!

“Oui！Oui！

” [wi:; wi] [sə'dʒest] [ðeɪ] [bi:; bi] [ju:st] [æz; əz][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ] [ə'raʊnd] [wɪtʃ] [tu:; tə] [bɪld] [ə; eɪ] [mi:l] ,

”	We	suggest	they	be	used	as	the	main	dish	around	which	to	build	a	meal	,
”	我们	建议	他们	是	用过的	作为	这	主要的	盘子	大约	哪个	到	建造	一个	一顿饭	,

我们建议将它们作为主菜，围绕它们来搭配其他菜肴。

[bʌt; bət][ɪn] [smɔ:l] ['pɔ:ʃənz] [ɑ:r; ər] [dɪ'lɪʃəs] [æt; ət][ə; eɪ] ['dɪnər] .

but	in	small	portions	are	delicious	at	a	dinner	.
但	在	小的	部分	是	可口的	在	一个	晚餐	.

但少量食用作为晚餐菜肴非常美味。

[i:tʃ] [ʌv; əv]['aʊər; ɑ:r] “ ['seɪvəri] [su:ps] ” [ɪz][soʊ] [dɪ'lɪʃəs] [ju:l] [faɪnd] [jɔ:r'self] ['sɜ:rvɪŋ] [ðem; ðəm]

Each	of	our	“	Savory	Soups	”	is	so	delicious	you'll	find	yourself	serving	them
每个	的	我们的	“	美味	汤	”	是	所以	可口的	你会	寻找	你自己	服务	他们

['ɔ:f(ə)n][wʌns] [ju:v] [bɪn] ['temptɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [teɪst] ! [naɪn]

often	once	you've	been	tempted	with	a	taste	!	9
经常	一次	你已经	到过	受诱惑	和	一个	品尝	!	9

我们的每一款“美味汤品”都如此美味，一旦您尝过一口，就会忍不住经常端上桌！

[ɪn'tri:gɪŋ] ['ɔntreɪz]

Intriguing	Entrees
引人入胜	主菜

引人入胜的主菜

['lɑ:bstər] ['θə:midɔ:; ,termi:'dɔr]

LOBSTER	THERMIDOR
龙虾	热月

龙虾焗烤

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[sɪks]['froʊz(ə)n]['æfrɪkən]['lɑ:bstər][teɪlz]

6	frozen	African	lobster	tails
6	冷冻	非洲	龙虾	尾巴

6条冷冻非洲龙虾尾

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['mɑ:rdʒərən]

2	tablespoons	margarine
2	汤匙	人造黄油

2汤匙人造黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊər]

2	tablespoons	flour
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['pepər]
½ **teaspoon** **pepper**
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [red] ['pepər]
¼ **teaspoon** **red** **pepper**
¼ 茶匙 红色的 胡椒

¼茶匙红辣椒

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **celery** **salt**
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **chopped** **onion**
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
½ **teaspoon** **prepared** **mustard**
½ 茶匙 准备 芥末

½ 茶匙芥末酱

¼ [kʌp] [kriːm]
¼ **cup** **cream**
¼ 杯子 奶油

¼ 杯奶油

[wʌn] [kʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [stɑːk]
1 **cup** **vegetable** **stock**
1 杯子 蔬菜 库存

杯蔬菜高汤

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɑːrdʒərən]
3 **tablespoons** **margarine**
3 汤匙 人造黄油

3汤匙人造黄油

½ [kʌp] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
½ **cup** **Parmesan** **cheese**
½ 杯子 帕尔马干酪 奶酪

半杯帕玛森奶酪

¾ [kʌp] [klʌb] ['krækər] [krʌmz]
¾ **cup** **CLUB** **CRACKER** **crumbs**
¾ 杯子 俱乐部 饼干 面包屑

¾ 杯俱乐部饼干碎

[kʊk] ['froʊz(ə)n]['lɑ:bstər][teɪlz] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][də'rekʃ(ə)nz][ɑ:n] ['pækɪdʒ] .

Cook	**frozen**	**lobster**	**tails**	**according**	**to**	**directions**	**on**	**package**	**.**
厨师	冷冻	龙虾	尾巴	根据	到	方向	在	包裹	.

按照包装上的说明烹制冷冻龙虾尾。

[rɪ'mu:v] [mi:t] ; [seɪv] ['ʃɛlz] [tu:; tə][ju:z][æz; əz] ['gɑ:rnɪʃ] .

Remove	**meat**	**;**	**save**	**shells**	**to**	**use**	**as**	**garnish**	**.**
消除	肉	;	节省	贝壳	到	使用	作为	装饰	.

取出肉；保留贝壳用作装饰。

[melt]['mɑ:rdʒərən] ; [stɜ:r][ɪn]['flaʊər] , [eg] , ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] [kri:m] .

Melt	**margarine**	**;**	**stir**	**in**	**flour**	**,**	**egg**	**,**	**seasoning**	**and**	**cream**	**.**
熔化	人造黄油	;	搅拌	在	面粉	,	蛋	,	调料	和	奶油	.

融化人造黄油；拌入面粉、鸡蛋、调味料和奶油。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [stɑ:k] ['sloʊli] , ['blendɪŋ] [ænd; ənd] ['stɜ:rɪŋ] ['kerfəli] [tu:; tə]

Then	**add**	**all**	**of**	**the**	**vegetable**	**stock**	**slowly**	**,**	**blending**	**and**	**stirring**	**carefully**	**to**
然后	添加	全部	的	这	蔬菜	库存	缓慢地	,	混合	和	搅拌	小心	到

[prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .

prevent	**lumping**	**.**
防止	聚集	.

然后慢慢加入所有蔬菜高汤，小心搅拌，防止结块。

(['vedʒtəb(ə)l] [stɑ:k] [ɪz]['lɪkwɪd] [seɪvd] [frʌm; frəm] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz][ɔ:r][frʌm; frəm] ['kʊkɪŋ] [freʃ]

(	**Vegetable**	**stock**	**is**	**liquid**	**saved**	**from**	**canned**	**vegetables**	**or**	**from**	**cooking**	**fresh**
(	蔬菜	库存	是	液体	已保存	从	罐装	蔬菜	或者	从	烹饪	新鲜的

['vedʒtəb(ə)lz] .

vegetables	**.**
蔬菜	.

（蔬菜高汤是从罐装蔬菜或烹饪新鲜蔬菜中收集的液体。

[stɔ:r] [ɪn]['dʒɑ:rz][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .)

Store	**in**	**jars**	**in**	**refrigerator**	**.**	**)**
店铺	在	罐子	在	冰箱	.	)

装入罐中，放入冰箱保存。）

[kʊk] [sɔ:s] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] [θɪk] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

Cook	**sauce**	**in**	**double**	**boiler**	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	酱	在	双倍的	锅炉	直到	光滑的	和	厚的	,	搅拌	不断地	.

将酱汁放入双层蒸锅中，不断搅拌，直至浓稠顺滑。

[ʃred] ['lɑ:bstər] [mi:t] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['lemən][dʒu:s] .

Shred	**lobster**	**meat**	**and**	**sprinkle**	**with**	**lemon**	**juice**	**.**
撕碎	龙虾	肉	和	撒	和	柠檬	汁	.

将龙虾肉撕碎，撒上柠檬汁。

[kəm'baɪn] [mi:t] [ænd; ənd] [sɔ:s] , ['mɪksɪŋ] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] ['hi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['bʌblz]

Combine	**meat**	**and**	**sauce**	**,**	**mixing**	**well**	**together**	**and**	**heating**	**until**	**mixture**	**bubbles**
结合	肉	和	酱	,	混合	出色地	一起	和	加热	直到	混合物	气泡

[ʌp][fɔ:r; fər] [θri:] ['mɪnɪts] .

up	**for**	**three**	**minutes**	**.**
向上	为了	三	分钟	.

将肉和酱汁混合均匀，加热三分钟至混合物起泡。

[ə'reɪndʒ] ['lɑ:bstər] ['ʃɛlz] , ['pʊlɪŋ] ['oʊpən] , [ə'raʊnd][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [gri:st] 1½ [kju:'ti:] . [glæs] ['beɪkɪŋ]

Arrange	**lobster**	**shells**	**,**	**pulling**	**open**	**,**	**around**	**inside**	**of**	**greased**	**1½**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**
安排	龙虾	贝壳	,	拉	打开	,	大约	里面	的	涂油	1½	qt	.	玻璃	烘烤

[dɪʃ] .

dish	**.**
盘子	.

将龙虾壳掰开，摆放在抹了油的 1.5 夸脱玻璃烤盘内壁周围。

[pɔːr] [ɪn]['lɑːbstər]['mɪkstʃər] , ['letɪŋ] [ðə; ði][pɪŋk] ['ʃɛlz] [ɪk'stend]['oʊvər][laɪk][ə; eɪ][rɪm][ə'raʊnd][ðə; ði]
Pour **in** **lobster** **mixture** **,** **letting** **the** **pink** **shells** **extend** **over** **like** **a** **rim** **around** **the**
倒 在 龙虾 混合物 , 出租 这 粉色的 贝壳 延长 超过 喜欢 一个 轮缘 大约 这
[edʒ] .
edge **.**
边缘 .

倒入龙虾混合物，让粉红色的龙虾壳像边缘一样延伸出来。

[soʊ'teɪ]['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] [ænd; ənd][faɪn] [klʌb] ['krækər] [krʌmz] [ɪn]['mɑːrdʒərən]
Saute **Parmesan** **cheese** **and** **fine** **CLUB** **CRACKER** **crumbs** **in** **margarine**
炒 帕尔马干酪 奶酪 和 美好的 俱乐部 饼干 面包屑 在 人造黄油
[ænd; ənd] [spred] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv]['lɑːbstər] .
and **spread** **over** **top** **of** **lobster** **.**
和 传播 超过 顶部 的 龙虾 .

将帕玛森奶酪和细碎的 CLUB CRACKER 饼干屑用人造黄油炒香，然后涂抹在龙虾上。

[pleɪs] ['ʌndər] ['brɔɪlər][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 300° [ef] . [ɔːr][ʌn'tɪl][tɑːp][ɪz][ə; eɪ]['goʊldən]
Place **under** **broiler** **for** **about** **15** **minutes** **at** **300°** **F** **.** **or** **until** **top** **is** **a** **golden**
地方 在下面 肉鸡 为了 关于 - 分钟 在 300° F . 或者 直到 顶部 是 一个 金的
[braʊn] ,
brown **,**
棕色的 ,

放入烤箱，以300华氏度（约150摄氏度）烤约15分钟，或烤至表面呈金黄色。

[krɪsp][ænd; ənd] ['krʌsti] .
crisp **and** **crusty** **.**
脆 和 硬皮的 .

酥脆。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['lemən] [wedʒz] [ænd; ənd][sprɪgz][ʌv; əv] ['pɑːrsli] . -
Garnish **with** **lemon** **wedges** **and** **sprigs** **of** **parsley** **.** **10**
装饰 和 柠檬 楔形 和 枝条 的 香菜 . -

用柠檬角和欧芹枝装饰。10

['kræb,miːt] ['kæsəroʊl]
CRABMEAT **CASSEROLE**
蟹肉 沙锅

蟹肉砂锅

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(**Yield** **:** **6** **servings** **)**
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['elboʊ] [,mækə'roʊni]
6 **ounces** **elbow** **macaroni**
6 盎司 弯头 通心粉

6盎司肘形通心粉

[sɪks] ['teɪbəl,spuːnz] ['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl]
6 **tablespoons** **vegetable** **oil**
6 汤匙 蔬菜 油

6汤匙植物油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¼ **cup** **chopped** **onion**
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [griːn] ['pepər] [strɪps]
½ **cup** **green** **pepper** **strips**
½ 杯子 绿色的 胡椒 条状物

半杯青椒条

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θɪk] [waɪt] [sɔːs]
2 **cups** **thick** **white** **sauce**
2 杯子 厚的 白色的 酱

杯浓稠白酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 **tablespoons** **lemon** **juice**
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[θriː] ['dæʃɪz] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
3 **dashes** **Tabasco** **sauce**
3 破折号 塔巴斯科辣椒酱 酱

3滴塔巴斯科辣椒酱

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
¾ **cup** **grated** **cheddar** **cheese**
¾ 杯子 磨碎的 切达干酪 奶酪

¾ 杯磨碎的切达奶酪

[wʌn]['sɛvən] - [ɑːz] . [kæn; kən] ['kræbˌmiːt] , [fleɪkt]
1 **7** **-** **oz** **.** **can** **crabmeat** **,** **flaked**
1 7 - 盎司 . 能 蟹肉 , 片状的

1罐7盎司的碎蟹肉

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] ['piːz]
1 **cup** **cooked** **peas**
1 杯子 煮熟 豌豆

杯煮熟的豌豆

½ [kʌp] [pə'mentoʊ] [strɪps]
½ **cup** **pimiento** **strips**
½ 杯子 辣椒 条状物

半杯甜椒条

⅔ [kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]
⅔ **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
⅔ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

⅔ 杯苏打饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[kʊk] [ˌmækə'roʊni] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] ([duː] [nɑːt] [ˌoʊvər'kʊk]) .
Cook **macaroni** **in** **salted** **water** **(** **do** **not** **overcook** **)** **.**
厨师 通心粉 在 咸的 水 (做 不是 煮过头了) .

将通心粉放入盐水中煮（不要煮过头）。

[dreɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] .
Drain **and** **set** **aside** **.**
流走 和 放 旁边 .

沥干水分，放在一旁备用。

[soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [gri:n] ['pepər] [ɪn] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl] [ʌn'tɪl] [klɪr] ; [lɪft] [aʊt] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:]

Saute	**onion**	**and**	**green**	**pepper**	**in**	**vegetable**	**oil**	**until**	**clear**	**;**	**lift**	**out**	**and**	**add**
炒	洋葱	和	绿色的	胡椒	在	蔬菜	油	直到	清除	;	举起	出去	和	添加

[tu:; tə] [ˌmækə'roʊni] .

to	**macaroni**	**.**
到	通心粉	.

用植物油炒香洋葱和青椒，直至透明；捞出加入通心粉中。

['ju:zɪŋ] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɔɪl] [meɪk] [waɪt] [sɔ:s] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['lemən] [dʒu:s] , ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] [tʃi:z] .

Using	**remaining**	**oil**	**make**	**white**	**sauce**	**;**	**add**	**lemon**	**juice**	**,**	**seasoning**	**and**	**cheese**	**.**
使用	其余的	油	制作	白色的	酱	;	添加	柠檬	汁	,	调料	和	奶酪	.

用剩下的油做白酱；加入柠檬汁、调味料和奶酪。

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] [tʃi:z] [melts] .

Stir	**until**	**cheese**	**melts**	**.**
搅拌	直到	奶酪	融化	.

搅拌至奶酪融化。

[kəm'baɪn] [sɔ:s] , ['kræbˌmi:t] , ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [ˌmækə'roʊni] .

Combine	**sauce**	**,**	**crabmeat**	**,**	**vegetables**	**and**	**macaroni**	**.**
结合	酱	,	蟹肉	,	蔬菜	和	通心粉	.

将酱汁、蟹肉、蔬菜和通心粉混合在一起。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [gri:st] [ˌtu:'tu:] [kju:'ti:] . [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**greased**	**2**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	涂油	2	qt	.	玻璃	烘烤	盘子	.

倒入抹了油的2夸脱玻璃烤盘中。

[soʊ'teɪ] [sɔ:l'ti:n] ['krækər] [krʌmz] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [spred] ['oʊvər] ['mɪkstʃər] .

Saute	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**butter**	**and**	**spread**	**over**	**mixture**	**.**
炒	苏打饼干	饼干	面包屑	在	黄油	和	传播	超过	混合物	.

将咸饼干碎用黄油炒香，然后铺在混合物上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

Bake	**24**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.

在 350°F 下烘烤 24 分钟。

[brɔɪld] [læm] [roʊl]

BROILED	**LAMB**	**ROLL**
烤制	羊肉	卷

烤羊肉卷

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

1½ [paʊndz] [graʊnd] [læm] ['ʃoʊldər]

1½	**pounds**	**ground**	**lamb**	**shoulder**
1½	磅	地面	羊肉	肩膀

1.5磅羊肩肉糜

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] ['mɑːrdʒərəm]
¼ teaspoon marjoram
¼ 茶匙 马郁兰

¼茶匙马郁兰

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

¾ [kʌp] [klʌb] ['krækər] [krʌmz]
¾ cup CLUB CRACKER crumbs
¾ 杯子 俱乐部 饼干 面包屑

¾ 杯俱乐部饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər]
3 tablespoons water
3 汤匙 水

3汤匙水

½ [paʊnd] [slaɪst] ['beɪkən]
½ pound sliced bacon
½ 磅 切片 熏肉

半磅切片培根

[mɪks] [tə'geðər] [læm] , ['siːzənɪŋ] , [klʌb] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Mix together lamb , seasoning , CLUB CRACKER crumbs and water .
混合 一起 羊肉 , 调料 , 俱乐部 饼干 面包屑 和 水 .

将羊肉、调味料、CLUB CRACKER 饼干碎和水混合在一起。

[ə'reɪndʒ] [strɪps] [ʌv; əv]['beɪkən]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][saɪd][baɪ][saɪd] , ['slaɪtli] [ˌoʊvər'læpɪŋ] , [ɑːn][ə; eɪ]
Arrange strips of bacon lengthwise side by side , slightly overlapping , on a
安排 条状物 的 熏肉 纵向 边 经过 边 , 轻微地 重叠 , 在 一个
[ʃiːt] [ʌv; əv] [wækst] ['peɪpər] .
sheet of waxed paper .
床单 的 打蜡 纸 .

将培根条纵向并排摆放在一张蜡纸上，略微重叠。

[spred] [læm] ['mɪkstʃər] ['iːvnli] [ɔːl]['oʊvər]['beɪkən] .
Spread lamb mixture evenly all over bacon .
传播 羊肉 混合物 均匀地 全部 超过 熏肉 .

将羊肉混合物均匀地涂抹在培根上。

[roʊl][æz; əz][ə; eɪ]['dʒeli][roʊl] ; [ræp] [ɪn][ðə; ði] [wækst] ['peɪpər] .
Roll as a jelly roll ; wrap in the waxed paper .
卷 作为 一个 果冻 卷 ; 裹 在 这 打蜡 纸 .

像卷果冻卷一样卷起来；用蜡纸包裹。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][slaɪs] .
Refrigerate until firm enough to slice .
冷藏 直到 公司 足够的 到 片 .

冷藏至足够硬可以切片。

[pleɪs] ['tuːθˌpɪks] [ə'lɔːŋ] [roʊl][wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt][ænd; ənd][kʌt][ɪn][sɪks]['iːkwəl]['slaɪsɪz] ;
Place toothpicks along roll 1 inch apart and cut in 6 equal slices ;
地方 牙签 沿着 卷 1 英寸 除 和 切 在 6 平等的 切片 ;

将牙签沿卷面间隔 1 英寸放置，然后切成 6 等份；

[brɔɪl] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɑːn][wʌn][saɪd] ; [tɜːrn][ænd; ənd][brɔɪl]['sɛvən] - - ['mɪnɪts] . -
broil 12 minutes at 350° F . on one side ; turn and broil 7 - 10 minutes . 11
烤 - 分钟 在 350° F . 在 一 边 ; 转动 和 烤 7 - - 分钟 . -

以 350°F（约 175°C）烤 12 分钟，翻面再烤 7-10 分钟。11

[steɪks] [ˌkɑːntɪˈnent(ə)l]
STEAKS **CONTINENTAL**
牛排 大陆

欧陆牛排

([jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [klʌb] ['krækərz] ['krʌmbld]
2 cups CLUB CRACKERS crumbled
2 杯子 俱乐部 饼干 崩溃了

2 杯俱乐部饼干碎

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[θriː] [paʊndz] [graʊnd] [tʃʌk]
3 pounds ground chuck
3 磅 地面 查克

3磅碎牛肉

½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['suːɪt]
½ cup finely chopped suet
½ 杯子 精细地 切碎 羊脂

半杯切碎的牛油

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
1 cup chopped green pepper
1 杯子 切碎 绿色的 胡椒

杯切碎的青椒

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 cup chopped onion
1 杯子 切碎 洋葱

杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz]
½ cup chopped mushrooms
½ 杯子 切碎 蘑菇

半杯切碎的蘑菇

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tə'meɪtoʊ] [peɪst]
3 tablespoons tomato paste
3 汤匙 番茄 粘贴

3汤匙番茄酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kriːmd] [kɔːrn]
3 tablespoons creamed corn
3 汤匙 奶油 玉米

3汤匙奶油玉米

1½ ['tiːspuːn] ['pepər]
1½ teaspoons pepper
1½ 茶匙 胡椒

1.5茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]
1 tablespoon salt
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk] , [mɪnst]

2	cloves	garlic	,	minced
2	丁香	蒜	,	剁碎

2瓣蒜，切碎

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[ɪf] ['juːzɪŋ] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] , [wɑːʃ] , [slaɪs] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

If	using	fresh	mushrooms	,	wash	,	slice	and	cook	in	salted	water	until	tender	.
如果	使用	新鲜的	蘑菇	,	洗	,	片	和	厨师	在	咸的	水	直到	投标	.

如果使用新鲜蘑菇，请洗净、切片，然后在盐水中煮至软嫩。

[pleɪs] ['krʌmbld] [klʌb] ['krækərz] [ɪn] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔːr] [mɪlk] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ; [let] [stænd] .

Place	crumbled	CLUB	CRACKERS	in	bowl	and	pour	milk	over	them	;	let	stand	.
地方	崩溃了	俱乐部	饼干	在	碗	和	倒	牛奶	超过	他们	;	让	站立	.

将捏碎的 CLUB 饼干放入碗中，倒入牛奶；静置。

[blend] [təˈgeðər] [miːt] , ['suːɪt] , [griːn] ['pepər] , ['ʌnjən] , ['mʌʃrʊmz] , [təˈmeɪtoʊ] [peɪst] , [kɔːrn] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

Blend	together	meat	,	suet	,	green	pepper	,	onion	,	mushrooms	,	tomato	paste	,	corn	and	seasoning	.
混合	一起	肉	,	羊脂	,	绿色的	胡椒	,	洋葱	,	蘑菇	,	番茄	粘贴	,	玉米	和	调料	.

将肉、牛油、青椒、洋葱、蘑菇、番茄酱、玉米和调味料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [tuː; tə] ['mɔɪsnd] [klʌb] ['krækərz] .

Add	egg	to	moistened	CLUB	CRACKERS	.
添加	蛋	到	湿润	俱乐部	饼干	.

将鸡蛋加入湿润的CLUB饼干中。

[kəmˈbaɪn] ['krækər] [ænd; ənd] [miːt] ['mɪkstʃɚz] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Combine	cracker	and	meat	mixtures	,	mixing	well	.
结合	饼干	和	肉	混合物	,	混合	出色地	.

将饼干和肉馅混合均匀。

[dɪˈvaɪd] ['ɪntuː] [sɪks] 1½ - [θɪk] ['pættaɪz] , ['ʃeɪpɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fɔːrm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [steɪk] .

Divide	into	six	1½	-	thick	patties	,	shaping	into	the	form	of	a	steak	.
划分	进入	六	1½	-	厚的	肉饼	,	成型	进入	这	形式	的	一个	牛排	.

分成六个 1½ 英寸厚的肉饼，捏成牛排的形状。

[brɔɪl] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,

Broil	20	minutes	at	350°	F	.	on	one	side	,
烤	-	分钟	在	350°	F	.	在	一	边	,

以 350°F（约 175°C）烤 20 分钟，烤至一面金黄。

['kiːpɪŋ] [fɑːr] [ɪˈnʌf] [əˈweɪ] [frʌm; frəm] [hiːt] [tuː; tə] [kʊk] [θruː] [wɪðaʊt] ['bɜːrnɪŋ] .

keeping	far	enough	away	from	heat	to	cook	through	without	burning	.
保持	远的	足够的	离开	从	热	到	厨师	通过	没有	燃烧	.

保持与热源足够的距离，以便煮熟而不烧焦。

[tɜːrn] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Turn	and	broil	on	other	side	until	done	.
转动	和	烤	在	其他	边	直到	完毕	.

翻面继续烤至另一面熟透。

[tuː; tə] [prɪˈper] “ [wel] [dʌn] ” [steɪks] ,

To	prepare	“	well	done	”	steaks	,
到	准备	“	出色地	完毕	”	牛排	,

要烹制“全熟”牛排，

[brɔɪl] ['fɑːrðər] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd][fɔːr; fər][ə; eɪ][lɔːŋgər][taɪm][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] . -

broil	farther	from	the	heat	and	for	a	longer	time	on	each	side	.	12
烤	更远	从	这	热	和	为了	一个	更长	时间	在	每个	边	.	-

将食物放在离热源较远的地方，每面烤更长时间。12

['sɔːsɪdʒ] ['paʊtʃɪz]

SAUSAGE	POUCHES
香肠	小袋

香肠袋

([jiːld] : [sɪks] ['sɝːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] ['sɔːsɪdʒ] [miːt]

1	pound	ground	sausage	meat
1	磅	地面	香肠	肉

1磅碎香肠肉

[wʌn] [kʌp] [klʌb] ['krækərz] ([krʌʃt] ['slaɪtli])

1	cup	CLUB	CRACKERS	(	crushed	slightly	)
1	杯子	俱乐部	饼干	(	碎	轻微地	)

杯 CLUB 饼干（略微压碎）

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] [mɪlk]

6	tablespoons	canned	milk
6	汤匙	罐装	牛奶

6汤匙罐装牛奶

[θriː]['slaɪsɪz]['paɪnæp(ə)l] ([kʌt][ɪn][hæf])

3	slices	pineapple	(	cut	in	half	)
3	切片	菠萝	(	切	在	一半	)

3片菠萝（每片切成两半）

[blend] [tə'geðər] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] , [klʌb] ['krækərz] [ænd; ənd][mɪlk] .

Blend	together	sausage	meat	,	CLUB	CRACKERS	and	milk	.
混合	一起	香肠	肉	,	俱乐部	饼干	和	牛奶	.

将香肠肉、CLUB 饼干和牛奶混合在一起。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][sɪks]['iːkwəl][pɑːrts] ; [roʊl]['oʊv(ə)l] - [ʃeɪpt] ['paʊtʃɪz] .

Divide	into	6	equal	parts	;	roll	oval	-	shaped	pouches	.
划分	进入	6	平等的	部分	;	卷	椭圆形	-	形状	小袋	.

分成 6 等份；卷成椭圆形小袋。

[wɪð; wɪθ][saɪd][ʌv; əv][hænd] , [pres] ['ɪntuː][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['oʊv(ə)l][ə; eɪ] [slaɪt] [ˌɪnden'teɪʃn] [tuː; tə][fɔːrm]

With	side	of	hand	,	press	into	top	of	each	oval	a	slight	indentation	to	form
和	边	的	手	,	按	进入	顶部	的	每个	椭圆形	一个	轻微	缩进	到	形式

[ðə; ði] [paʊtʃ] .

the	pouch	.
这	小袋	.

用手掌侧面在每个椭圆形顶部轻轻按压出一个凹陷，形成一个小袋。

[pleɪs] [hæf] [slaɪs] [ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l] (['raʊndɪd] [saɪd] [ʌp]) ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]['ɪntuː] [ˌɪnden'teɪʃn]

Place	half	slice	of	pineapple	(	rounded	side	up	)	lengthwise	into	indentation
地方	一半	片	的	菠萝	(	圆润	边	向上	)	纵向	进入	缩进

[ænd; ənd] [sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .

and	secure	with	toothpicks	.
和	安全的	和	牙签	.

将半片菠萝（圆面朝上）纵向放入凹槽中，并用牙签固定。

[pleɪs] ['paʊtʃɪz] [ɪn] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Place pouches in shallow baking pan .
地方 小袋 在 浅的 烘烤 平底锅 .

将包装袋放入浅烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] .
Bake 35 minutes at 325° F .
烤 - 分钟 在 325° F .

在 325°F 下烘烤 35 分钟。

[luˌiːzi'ænə] [pɔːrk] [tʃɔps]
LOUISIANA PORK CHOPS
路易斯安那州 猪肉 排骨

路易斯安那猪排

([jiːld] : [sɪks] ['sɝːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[sɪks] ['dʌb(ə)l] [pɔːrk] [tʃɔps]
6 double pork chops
6 双倍的 猪肉 排骨

6块双份猪排

2½ [kʌps] [tʃɑːpt] ['æp(ə)l]
2½ cups chopped apple
2½ 杯子 切碎 苹果

2.5 杯切碎的苹果

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
¾ cup chopped pecans
¾ 杯子 切碎 山核桃

¾ 杯切碎的山核桃

½ [kʌp] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
½ cup GRAHAM CRACKER crumbs
½ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

半杯全麦饼干碎

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
⅛ teaspoon allspice
⅛ 茶匙 多香果

⅛茶匙多香果

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [nuː] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz]
4 tablespoons New Orleans molasses
4 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

4汤匙新奥尔良糖蜜

¾ [kʌp] ['flaʊər]
¾ cup flour
¾ 杯子 面粉

¾ 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]
1 **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
1 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[kəm'baɪn] ['æplz] , [pɪ'kɑːnz] , ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [spuːn]
Combine **apples** **,** **pecans** **,** **GRAHAM** **CRACKER** **crumbs** **,** **seasoning** **and** **molasses** **;** **spoon**
结合 苹果 , 山核桃 , 格雷厄姆 饼干 面包屑 , 调料 和 糖蜜 ; 勺子
['ɪntuː] [paʊtʃ] [ɪn] [iːtʃ] [tʃɑːp] .
into **pouch** **in** **each** **chop** **.**
进入 小袋 在 每个 劈 .

将苹果、山核桃、全麦饼干碎、调味料和糖蜜混合；用勺子将混合物舀入每个肉排的袋子中。

[dɪp] [stʌft] [tʃɔps] [ɪn] [mɪlk] , [ðen] [ɪn] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz] .
Dip **stuffed** **chops** **in** **milk** **,** **then** **in** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs** **.**
蘸 填充 排骨 在 牛奶 , 然后 在 苏打饼干 饼干 面包屑 .

将酿肉排蘸上牛奶，再蘸上苏打饼干碎。

[braʊn] [tʃɔps] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] [ɪn] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [griːs] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .
Brown **chops** **on** **both** **sides** **in** **just** **enough** **grease** **to** **prevent** **burning** **.**
棕色的 排骨 在 两个都 侧面 在 只是 足够的 润滑脂 到 防止 燃烧 .

将猪排两面煎至棕色，油量以刚好能防止烧焦为宜。

[pleɪs] [ɪn] ['kʌvərd] ['roʊstər] .
Place **in** **covered** **roaster** **.**
地方 在 涵盖 焙烧炉 .

放入带盖的烤炉中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [beɪk] [wʌn] ['aʊər] [æt; ət] 300° [ef] .
Add **boiling** **water** **;** **bake** **1** **hour** **at** **300°** **F** **.**
添加 沸腾 水 ; 烤 1 小时 在 300° F .

加入沸水；在 300°F 下烘烤 1 小时。

[æsk] [jʊr; jər] ['bʊtʃər] [tuː; tə] [slɪt] [tʃɔps] [ə'lɔːŋ] [ðə; ðɪ] [boʊn] — [nɑːt] [ɑːn] [fæt] [saɪd] !
ASK **YOUR** **BUTCHER** **to** **slit** **chops** **along** **the** **bone** **—** **not** **on** **fat** **side** **!**
问 你的 屠夫 到 缝隙 排骨 沿着 这 骨 — 不是 在 胖的 边 !

请肉贩沿着骨头切肉排，不要沿着肥肉的一侧切！

[kʌt] [laɪk] [ðɪs] ,
Cut **like** **this** **,**
切 喜欢 这 ,

这样剪开，

[ðə; ðɪ] [slɪt] [ɪz] [sə'pɔrtəd, sə'pɔrtɪd] [baɪ] [ðə; ðɪ] [boʊn] [ænd; ənd] [wɪl] [kloʊz] ['taɪtli] ['æftər] [fɪld] [wɪð; wɪθ]
the **slit** **is** **supported** **by** **the** **bone** **and** **will** **close** **tightly** **after** **filled** **with**
这 缝隙 是 有 经过 这 骨 和 将要 关闭 紧紧 后 已填 和
['stʌfɪŋ] . -
stuffing **.** **13**
馅 . -

切口由骨头支撑，填入馅料后会紧紧闭合。13

['ʌv(ə)n] [fraɪd] ['tʃɪkɪn]
OVEN FRIED CHICKEN
烤箱 油煎 鸡

烤箱炸鸡

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] , [dɪs'dʒɔɪntɪd]
1 frying chicken , disjointed
1 煎炸 鸡 , 脱节的

1 只炸鸡，已分割

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['pepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

1½ [kʌps] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz]
1½ cups TOWN HOUSE CRACKER crumbs
1½ 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

1.5 杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[wɑ:ʃ] ['tʃɪkɪn] , ['bi:ɪŋ] [ʃʊr] [ɔ:l] ['pɪnˌfɛðərz] [ɑ:r; ər] [rɪ'mu:vd] .
Wash chicken , being sure all pinfeathers are removed .
洗 鸡 , 存在 当然 全部 针状羽毛 是 已移除 .

清洗鸡只，确保去除所有细小的绒毛。

[pleɪs] ['flaʊər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ɪn] ['hevi] [sæk] ;
Place flour , salt and pepper in heavy sack ;
地方 面粉 , 盐 和 胡椒 在 重的 解雇 ;

将面粉、盐和胡椒粉放入厚重的袋子中；

[ˌeɪ di: 'di:][θri:][ɔ:r][fɔ:r] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd] [ʃeɪk] .
add 3 or 4 pieces of chicken at a time and shake .
添加 3 或者 4 件 的 鸡 在 一个 时间 和 摇 .

一次加入3到4块鸡肉，摇晃均匀。

[wen] [ɔ:l][ɑ:r; ər] [wel] ['flaʊərd] ,
When all are well floured ,
什么时候全部 是 出色地 撒了面粉 ,

当所有人都裹上面粉后，

['empti] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər][ænd; ənd][pʊt] ['faɪnli] ['krʌmbld] ([nɑ:t][graʊnd]) [taʊn] [haʊs] ['krækər]
empty remaining flour and put finely crumbled (not ground) TOWN HOUSE CRACKER
空的 其余的 面粉 和 放 精细地 崩溃了 (不是 地面) 镇 房子 饼干
[krʌmz] [ɪn] [sæk] .
crumbs in sack .
面包屑 在 解雇 .

倒掉剩余的面粉，将碾碎（不是磨碎的）TOWN HOUSE 饼干屑放入袋中。

[dɪp] ['pi:sɪz] [ʌv; əv]['flaʊərd] ['tʃɪkɪn] [ɪn][mɪlk] ; [ðen] [ʃeɪk] [ɪn] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz] ,
Dip pieces of floured chicken in milk ; then shake in TOWN HOUSE CRACKER crumbs ,
蘸 件 的 撒了面粉 鸡 在 牛奶 ; 然后 摇 在 镇 房子 饼干 面包屑 ,

将裹上面粉的鸡块蘸上牛奶；然后裹上TOWN HOUSE饼干碎屑，

[ə; eɪ] [fju:] ['pi:sɪz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ʌn'tɪl] [wel] ['koʊtɪd] .
a few pieces at a time , until well coated .
一个 很少 件 在 一个 时间 , 直到 出色地 涂层 .

一次涂几块，直到完全涂好为止。

[pleɪs] ['tʃɪkɪn] (['mi:ti] [saɪd] [ʌp]) [ɪn][ə; eɪ] [gri:st] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ([noʊ][fæt]) [ænd; ənd] [beɪk]
Place chicken (meaty side up) in a greased shallow baking dish (no fat) and bake
地方 鸡 (肉质的 边 向上) 在 一个 涂油 浅的 烘烤 盘子 (不 胖的) 和 烤
- ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n] .
- minutes in a 350° F . oven .
- 分钟 在 一个 350° F . 烤箱 .

将鸡肉（肉面朝上）放入抹了油的浅烤盘中（无需油脂），在 350°F 的烤箱中烘烤 40 分钟。

[tɜ:rn] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'nʌðər] - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl]['sekənd][saɪd][ɪz] [braʊn] .
Turn pieces and bake another 20 minutes or until second side is browned .
转动 件 和 烤 其他 - 分钟 或者 直到 第二 边 是 棕色 .

将肉块翻面，再烤 20 分钟或直到另一面呈棕色。

['pɑ:rti] ['pæti] ['ʃɛlz]
PARTY PATTY SHELLS
派对 肉饼 贝壳

派对肉饼壳

([ji:ld] : [sɪks] ['ʃɛlz])
(Yield : 6 Shells)
(屈服 : 6 贝壳)

（产量：6个贝壳）

[wʌn] ['ti:spu:n] [ə'regənoʊ]
1 teaspoon oregano
1 茶匙 牛至

1茶匙牛至

[wʌn] ['ti:spu:n] ['pɑ:pi] [si:dz]
1 teaspoon poppy seeds
1 茶匙 罂粟 种子

1茶匙罂粟籽

½ [kʌp] ['bʌtər] ([wʌn] [stɪk])
½ cup butter (1 stick)
½ 杯子 黄油 (1 戳)

½ 杯黄油（1 条）

[ˌtu:'tu:] [egz] , [wel] ['bi:tn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

2½ [kʌps] [sɔːlˈtiːn] [ˈkrækər] [krʌmz]
2½ cups SALTINE CRACKER crumbs
2½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

2.5 杯苏打饼干碎

[ˌeɪ diː ˈdiːˌ][əˈregənoʊ] ([rʌbd] [faɪn]) [ænd; ənd] [ˈpɑːpi] [siːdz] [tuː; tə] [sɔːlˈtiːn] [ˈkrækər] [krʌmz] ,
Add oregano (rubbed fine) and poppy seeds to SALTINE CRACKER crumbs ,
添加 牛至 (摩擦 美好的) 和 罂粟 种子 到 苏打饼干 饼干 面包屑 ,
[ˈmɪksɪŋ] [ˈθɜːrəli] .
mixing thoroughly .
混合 彻底 .

将牛至（搓碎）和罂粟籽加入咸饼干屑中，充分混合。

[kʌt] [ɪn] [ˈbʌtər] [æz; əz][fɔːr; fər][ə; eɪ][paɪ] [krʌst] ([tuː] [naɪvz] [ɔːr][ˈpeɪstri] [ˈblendər] [meɪ] [biː; bi] [juːst]) .
Cut in butter as for a pie crust (two knives or pastry blender may be used) .
切 在 黄油 作为 为了 一个 馅饼 地壳 (二 刀具 或者 糕点 混合器 可能 是 用过的) .

将黄油切入面团中，就像制作馅饼皮一样（可以使用两把刀或糕点搅拌器）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [blend] [ʌnˈtɪl] [wel] [mɪkst] .
Add eggs and continue to blend until well mixed .
添加 鸡蛋 和 继续 到 混合 直到 出色地 混合 .

加入鸡蛋，继续搅拌至充分混合。

[pres] [ˈtaɪtli] [əˈgenst] [ˈbɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ˈstændərd] [glæs] [ˈkʌstərd] [kʌps] [ɔːr][faɪv] - [fɔɪl] [paɪ]
Press tightly against bottom and sides of standard glass custard cups or 5 - foil pie
按 紧紧 反对 底部 和 侧面 的 标准 玻璃 蛋奶冻 杯子 或者 5 - 挫败 馅饼
[pænz] .
pans .
平底锅 .

将面糊紧紧压在标准玻璃蛋奶冻杯或 5 英寸铝箔馅饼盘的底部和侧面。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 375° [ef] . ([ˌpriːˈhiːtid]) [ˈʌv(ə)n] .
Bake 20 minutes in a 375° F . (preheated) oven .
烤 - 分钟 在 一个 375° F . (预热) 烤箱 .

在预热至 375°F 的烤箱中烘烤 20 分钟。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] [miːts] [ænd; ənd][ɔːr][ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˈtʃɪkɪn] [ə; eɪ][lɑː] [kɪŋ] , [kriːmd] [ˈlɑːbstər]
Fill with creamed meats and or vegetables , chicken a la king , creamed lobster
充满 和 奶油 肉类 和 或者 蔬菜 , 鸡 一个 拉 国王 , 奶油 龙虾
[ɔːr] [ˈkræbˌmiːt] . -
or crabmeat . 14
或者 蟹肉 . -

馅料可以是奶油肉馅和/或蔬菜馅、奶油鸡肉馅、奶油龙虾馅或奶油蟹肉馅。14

[swɪs] [suːˈfleɪ] [paɪ]
SWISS SOUFFLE PIE
瑞士 舒芙蕾 馅饼

瑞士舒芙蕾派

([jiːld] : [sɪks] [ˈsɝːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] [ˈresəpi] [ˈpɑːrti] [ˈpæti] [ʃɛlz]
1 recipe PARTY PATTY SHELLS
1 食谱 派对 肉饼 贝壳

1份派对肉饼皮食谱

½ [kʌp] [mɪnst] [ˈʌnjən]
½ cup minced onion
½ 杯子 剁碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɪks] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
6 **eggs** **,** **separated**
6 鸡蛋 , 分开

6个鸡蛋，分开

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
¼ **teaspoon** **dry** **mustard**
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

½ ['tiːspuːn] ['kærəweɪ] [siːdz]
½ **teaspoon** **caraway** **seeds**
½ 茶匙 葛缕子 种子

½ 茶匙葛缕子籽

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

2½ [kʌps] [mɪlk]
2½ **cups** **milk**
2½ 杯子 牛奶

2.5 杯牛奶

[wʌn][eɪt] - [ɑːz] . ['pækɪdʒ] [swɪs] [tʃiːz]
1 **8** **-** **oz** **.** **package** **Swiss** **cheese**
1 8 - 盎司 . 包裹 瑞士 奶酪

包 8 盎司的瑞士奶酪

[meɪk] [wʌn] ['resəpi] ['pɑːrti] ['pæti] ['ʃɛlz] ([peɪdʒ] -) .
Make **one** **recipe** **PARTY** **PATTY** **SHELLS** **(** **page** **13** **)** **.**
制作 一 食谱 派对 肉饼 贝壳 (页 -) .

按照第 13 页的食谱制作一份派对肉饼皮。

[pres] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [eɪt] - [keɪk] [pæn] .
Press **mixture** **on** **sides** **and** **bottom** **of** **8** **'** **cake** **pan** **.**
按 混合物 在 侧面 和 底部 的 8 - 蛋糕 平底锅 .

将混合物压入8英寸蛋糕模具的侧面和底部。

[beɪk] [ðɪs] [sɔːlˈtiːn] ['krækər] [krʌst] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] . [soʊˈteɪ] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] .
Bake **this** **SALTINE** **CRACKER** **crust** **10** **minutes** **at** **325°** **F** **.** **Saute** **onion** **in** **butter** **.**
烤 这 苏打饼干 饼干 地壳 - 分钟 在 325° F . 炒 洋葱 在 黄油 .

将苏打饼干底放入预热至 325°F 的烤箱中烘烤 10 分钟。用黄油炒洋葱。

[biːt] [sɪks] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [θriː] [waɪts] .
Beat **6** **egg** **yolks** **and** **3** **whites** **.**
打 6 蛋 蛋黄 和 3 白人 .

将6个蛋黄和3个蛋白打散。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [mɪlk] [ænd; ənd] [səʊ'teɪd] ['ʌnjən] .

Add	**seasoning**	**,**	**milk**	**and**	**sauteed**	**onion**	**.**
添加	调料	,	牛奶	和	炒	洋葱	.

加入调味料、牛奶和炒洋葱。

[foʊld] [ɪn] [θriː] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**3**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	3	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

拌入3个打发至硬性发泡的蛋白。

[kʌt] [tʃiːz] ['veri] [faɪn] .

Cut	**cheese**	**very**	**fine**	**.**
切	奶酪	非常	美好的	.

把奶酪切成极细的片。

[laɪn] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌst] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ['mɪkstʃər] .

Line	**SALTINE**	**CRACKER**	**crust**	**with**	**cheese**	**,**	**add**	**egg**	**and**	**milk**	**mixture**	**.**
线	苏打饼干	饼干	地壳	和	奶酪	,	添加	蛋	和	牛奶	混合物	.

在苏打饼干底上铺上奶酪，加入鸡蛋和牛奶的混合物。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] . [ɪn'sɜːrt] [naɪf] [tuː; tə] [test] [kʌstɚdz] ['dʌnɪs] .

Bake	**30**	**minutes**	**at**	**325°**	**F**	**.**	**Insert**	**knife**	**to**	**test**	**custard's**	**doneness**	**.**
烤	-	分钟	在	325°	F	.	插入	刀	到	测试	蛋奶冻	完成	.

在 325°F 的温度下烘烤 30 分钟。插入刀子测试蛋奶冻是否烤熟。

[hæm] [loʊf] ['flæmˌboʊ]

HAM	**LOAF**	**FLAMBEAU**
火腿	面包	火炬

火腿面包火焰

([jiːld] : [sɪks] ['sɝːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**brown**	**sugar**
¾	杯子	棕色的	糖

¾ 杯红糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]

1	**teaspoon**	**prepared**	**mustard**
1	茶匙	准备	芥末

1茶匙芥末酱

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]

¼	**cup**	**vinegar**
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[faɪv] [piːtʃ] [hævz] , [dreɪnd]

5	**peach**	**halves**	**,**	**drained**
5	桃	一半	,	排水

5个桃子对半切开，沥干水分

[faɪv] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]

5	**maraschino**	**cherries**
5	樱桃酒	樱桃

5颗马拉斯奇诺樱桃

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [graʊnd] [hæm]

2	**cups**	**ground**	**ham**
2	杯子	地面	火腿

杯碎火腿

1½ [paʊndz] [graʊnd] [freʃ] [pɔːrk]
1½ pounds ground fresh pork
1½ 磅 地面 新鲜的 猪肉

1.5磅新鲜猪肉馅

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [sɔːlˈtiːn] [ˈkrækər] [krʌmz]
1 cup SALTINE CRACKER crumbs
1 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

杯苏打饼干碎

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[mɪks] [ˈʃʊgər] , [ˈmʌstərd] [ænd; ənd] [ˈvɪnɪgər] [ɪn] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv] [griːst] [ˌtuːˈtuː] [kjuːˈtiː] . [loʊf] [pæn] .
Mix sugar , mustard and vinegar in bottom of greased 2 qt . loaf pan .
混合 糖 , 芥末 和 醋 在 底部 的 涂油 2 qt . 面包 平底锅 .

在抹了油的 2 夸脱面包模具底部混合糖、芥末和醋。

[əˈreɪndʒ] [piːtʃ] [hævz] [ˈraʊndɪd] [saɪd] [ʌp] [ˈoʊvər] [ðɪs] , [pʊt] [ˈtʃeri] [ɪn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] .
Arrange peach halves rounded side up over this , put cherry in center of each .
安排 桃 一半 圆润 边 向上 超过 这 , 放 樱桃 在 中心 的 每个 .

将桃子对半切开，圆面朝上摆放在上面，在每个桃子中间放一颗樱桃。

[mɪks] [təˈgeðər] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] , [ˈblendɪŋ] [wel] .
Mix together remaining ingredients , blending well .
混合 一起 其余的 原料 , 混合 出色地 .

将剩余的材料混合均匀。

[pres] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ˈoʊvər] [piːtʃ] [hævz] .
Press in baking dish over peach halves .
按 在 烘烤 盘子 超过 桃 一半 .

将混合物压入烤盘中，盖在桃子对半切开的上面。

[beɪk] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] [æt; ət] 350° [ef] . [tɜːrn] [aʊt] [soʊ] [dekəˈreiʃəns] [ɑːr; ər] [ɑːn] [tɑːp] .
Bake 2 hours at 350° F . Turn out so decorations are on top .
烤 2 小时 在 350° F . 转动 出去 所以 装饰 是 在 顶部 .

以 350°F 烘烤 2 小时。取出时，使装饰物朝上。

[tuː; tə] [set] [əˈbleɪz] [soʊk] [kjuːbz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ɪn] [rʌm] , [ˈlemən] [ɔːr] [ˈbrændi] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .
TO SET ABLAZE soak cubes of sugar in rum , lemon or brandy extract .
到 放 燃烧 浸泡 立方体 的 糖 在 朗姆酒 , 柠檬 或者 白兰地 提炼 .

要点燃：将方糖浸泡在朗姆酒、柠檬汁或白兰地提取物中。

[dreɪn] [piːtʃ] [hævz] [ænd; ənd] [waɪp] [wɪð; wɪθ] [ˈpeɪpər] [ˈtaʊəl] .
Drain peach halves and wipe with paper towel .
流走 桃 一半 和 擦拭 和 纸 毛巾 .

将桃子对半切开，沥干水分，然后用厨房纸巾擦拭干净。

[əˈreɪndʒ] , [ˈraʊndɪd] [saɪd] [daʊn] , [ɑːn] [ˈletɪs] [liːvz] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [hæm] [loʊf] .

Arrange	**,**	**rounded**	**side**	**down**	**,**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**around**	**the**	**ham**	**loaf**	**.**
安排	,	圆润	边	向下	,	在	莴苣	树叶	大约	这	火腿	面包	.

将火腿片圆面朝下，摆放在生菜叶上，围绕着火腿片。

[pleɪs] [ə; eɪ] [soʊkt] [ˈʃʊgər] [kjuːb] [ɪn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [piːtʃ] .

Place	**a**	**soaked**	**sugar**	**cube**	**in**	**center**	**of**	**each**	**peach**	**.**
地方	一个	浸泡过	糖	立方体	在	中心	的	每个	桃	.

在每个桃子的中心放一块泡过的方糖。

[laɪt] [kjuːbz] [æt; ət] [ˈteɪbl] [fɔːr; fər] [drəˈmætɪk] [ɪˈfekt] ! -

Light	**cubes**	**at**	**table**	**for**	**dramatic**	**effect**	**!**	**15**
光	立方体	在	桌子	为了	戏剧性	影响	!	-

桌上的灯立方体能营造戏剧性的效果！15

[ˈvedʒtəb(ə)lz] [trɪks]

Vegetables	**Tricks**
蔬菜	技巧

蔬菜小窍门

[ˈspɪnɪtʃ] [rɪŋ]

SPINACH	**RING**
菠菜	戒指

菠菜圈

([jiːld] : [sɪks] [ˈsɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː] [kʌps] [kʊkt] [ˈspɪnɪtʃ]

3	**cups**	**cooked**	**spinach**
3	杯子	煮熟	菠菜

3杯煮熟的菠菜

[θriː] [egz] , [ˈsepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **minced** **onion**
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] [hæf] [ænd; ənd] [hæf] ([kriːm])
1 **cup** **half** **and** **half** **(** **cream** **)**
1 杯子 一半 和 一半 (奶油)

杯半奶油（奶油）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]
½ **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

半杯苏打饼干碎

[dreɪn] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .
Drain **spinach** **and** **chop** **very** **fine** **.**
流走 菠菜 和 劈 非常 美好的 .

将菠菜沥干水分，切成细末。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [eg] [joʊk] , ['ʌnjən] , [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz] , [kriːm] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Add **beaten** **egg** **yolks** **,** **onion** **,** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs** **,** **cream** **and** **seasoning** **.**
添加 被打败 蛋 蛋黄 , 洋葱 , 苏打饼干 饼干 面包屑 , 奶油 和 调料 .

加入打散的蛋黄、洋葱、苏打饼干碎、奶油和调味料。

[blend] [wel] [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Blend **well** **and** **fold** **in** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
混合 出色地 和 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

充分搅拌，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] [rɪŋ] [moʊld] .
Pour **into** **greased** **ring** **mold** **.**
倒 进入 涂油 戒指 模具 .

倒入涂了油脂的环形模具中。

[pleɪs] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] ;
Place **in** **shallow** **pan** **of** **hot** **water** **;**
地方 在 浅的 平底锅 的 热的 水 ;

放入盛有热水的浅盘中；

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [moʊld] [ɪz] [fɜːrm] .
bake **45** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **or** **until** **mold** **is** **firm** **.**
烤 - 分钟 在 350° F . 或者 直到 模具 是 公司 .

在 350°F 下烘烤 45 分钟，或直至模具变硬。

[ʌn'moʊld][ɑːn] ['plætər] ; [fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ]['tuːnə][ə; eɪ][lɑː] [kɪŋ] , [kriːmd] ['sæmən] ,

Unmold	**on**	**platter**	**;**	**fill**	**center**	**with**	**Tuna**	**a**	**la**	**King**	**,**	**creamed**	**salmon**	**,**
脱模	在	拼盘	;	充满	中心	和	金枪鱼	一个	拉	国王	,	奶油	三文鱼	,

将蛋糕从模具中取出，放在盘子上；在蛋糕中心填入金枪鱼奶油和奶油三文鱼。

[ɔːr][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] [ɪn] ['kɜːri] [sɔːs] .

or	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**in**	**curry**	**sauce**	**.**
或者	难的	-	煮熟	鸡蛋	在	咖喱	酱	.

或者咖喱酱煮鸡蛋。

['pɑːsnips] ['kriːoʊl]

PARSNIPS	**CREOLE**
欧防风	克里奥尔语

欧防风克里奥尔

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[naɪn] [smɔːl] [freʃ] ['pɑːsnips]

9	**small**	**fresh**	**parsnips**
9	小的	新鲜的	欧防风

9个新鲜小欧防风

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

½	**cup**	**chopped**	**green**	**pepper**
½	杯子	切碎	绿色的	胡椒

半杯切碎的青椒

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

4	**tablespoons**	**flour**
4	汤匙	面粉

4汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [tə'meɪtoʊ] [pjʊ'reɪ]

1	**cup**	**tomato**	**puree**
1	杯子	番茄	菜泥

杯番茄泥

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

1½	**teaspoons**	**sugar**
1½	茶匙	糖

1.5茶匙糖

½	['tiːspuːn]	[red]	['pepər]
½	**teaspoon**	**red**	**pepper**
½	茶匙	红色的	胡椒

½茶匙红辣椒

½	['tiːspuːn]	['tʃɪli]	['pepər]
½	**teaspoon**	**chili**	**pepper**
½	茶匙	辣椒	胡椒

½茶匙辣椒

¼	['tiːspuːn]	['ɔːlspaɪs]
¼	**teaspoon**	**allspice**
¼	茶匙	多香果

¼茶匙五香粉

¾	[kʌp]	[sɔːl'tiːn]	['krækər]	[krʌmz]
¾	**cup**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**
¾	杯子	苏打饼干	饼干	面包屑

¾ 杯苏打饼干碎

[fɔːr]	['teɪbəlˌspuːnz]	['bʌtər]
4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[piːl]	['pɑːsnips]	;	[splɪt]	[ɪn]	['kwɔːrtərz]	['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]	;	[rɪ'muːv]	['sentər]	[kɔːr]	.
Peel	**parsnips**	**;**	**split**	**in**	**quarters**	**lengthwise**	**;**	**remove**	**center**	**core**	**.**
果皮	欧防风	;	分裂	在	四分之一	纵向	;	消除	中心	核	.

将欧洲防风草去皮；纵向切成四份；去除中心芯。

[kʊk]	[ɪn]	['sɔːltɪd]	['wɔːtər]	(	[duː]	[nɑːt]	[ˌoʊvər'kʊk]	)	.
Cook	**in**	**salted**	**water**	**(**	**do**	**not**	**overcook**	**)**	**.**
厨师	在	咸的	水	(	做	不是	煮过头了	)	.

用盐水煮（不要煮过头）。

[soʊ'teɪ]	['ʌnjən]	[ænd; ənd]	[griːn]	['pepər]	[ɪn]	['bʌtər]	[ʌn'tɪl]	[klɪr]	;	[ˌeɪ diː 'diː]	['flaʊər]	,	[pjʊ'reɪ]	,	['wɔːtər]
Saute	**onion**	**and**	**green**	**pepper**	**in**	**butter**	**until**	**clear**	**;**	**add**	**flour**	**,**	**puree**	**,**	**water**
炒	洋葱	和	绿色的	胡椒	在	黄油	直到	清除	;	添加	面粉	,	菜泥	,	水

[ænd; ənd]	['siːzənɪŋ]	;
and	**seasoning**	**;**
和	调料	;

用黄油炒洋葱和青椒至透明；加入面粉、果泥、水和调味料；

[kʊk]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	[ænd; ənd]	['slaɪtli]	[θɪk]	.
cook	**until**	**smooth**	**and**	**slightly**	**thick**	**.**
厨师	直到	光滑的	和	轻微地	厚的	.

煮至顺滑浓稠。

[pʊt]	['pɑːsnips]	[ɪn]	[griːst]	[ˌtuː'tuː]	[kjuː'tiː]	.	[glæs]	['beɪkɪŋ]	[dɪʃ]	[ænd; ənd]	[pɔːr]	['kriːoʊl]	[sɔːs]	['oʊvər]
Put	**parsnips**	**in**	**greased**	**2**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**	**dish**	**and**	**pour**	**creole**	**sauce**	**over**
放	欧防风	在	涂油	2	qt	.	玻璃	烘烤	盘子	和	倒	克里奥尔语	酱	超过

[ðem; ðəm]	.
them	**.**
他们	.

将欧防风放入抹了油的 2 夸脱玻璃烤盘中，然后淋上克里奥尔酱汁。

[soʊ'teɪ]	[sɔːl'tiːn]	['krækər]	[krʌmz]	[ɪn]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['sprɪŋk(ə)l]	['oʊvər]	[tɑːp]	.
Saute	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**butter**	**and**	**sprinkle**	**over**	**top**	**.**
炒	苏打饼干	饼干	面包屑	在	黄油	和	撒	超过	顶部	.

用黄油炒香苏打饼干碎，然后撒在上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 250° [ef] . -
Bake 25 minutes at 250° F . 16
烤 - 分钟 在 250° F . -

以250°F烘烤25分钟。16

[griːn] [biːn] - [en] [ɪkˌstrɔːrdɪ'ner]
GREEN BEAN ' N EXTRAORDINAIRE
绿色的 豆 - N 非凡的

非凡的绿豆

([jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

2½ [kʌps] [kʊkt] [griːn] [biːnz]
2½ cups cooked green beans
2½ 杯子 煮熟 绿色的 豆子

2.5 杯煮熟的青豆

- ['taɪni] [waɪt] ['ʌnjənz] , [kʊkt]
12 tiny white onions , cooked
- 微小的 白色的 洋葱 , 煮熟

12个小白洋葱，煮熟

½ [kʌp] ['ɑːməndz] , [splɪt]
½ cup almonds , split
½ 杯子 杏仁 , 分裂

半杯杏仁，去皮

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs]
2 cups medium white sauce
2 杯子 中等的 白色的 酱

杯中等白酱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [meɪs]
1 teaspoon mace
1 茶匙 锤

1茶匙肉豆蔻

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

⅔ [kʌp] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz]
⅔ cup TOWN HOUSE CRACKER crumbs
⅔ 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

⅔ 杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[dreɪn] [biːnz] .
Drain beans .
流走 豆子 .

将豆子沥干水分。

[kəm'baɪn] [biːnz] , ['ʌnjənz] , ['ɑːməndz] , [sɔːlt][ænd; ənd] [meɪs] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [sɔːs] .
Combine beans , onions , almonds , salt and mace with white sauce .
结合 豆子 , 洋葱 , 杏仁 , 盐 和 锤 和 白色的 酱 .

将豆子、洋葱、杏仁、盐和肉豆蔻与白酱混合。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][ˌtuː'tuː][kjuː'tiː] . [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour into a 2 qt . glass baking dish .
倒 进入 一个 2 qt . 玻璃 烘烤 盘子 .

倒入2夸脱的玻璃烤盘中。

[soʊ'teɪ] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz] [ɪn] ['bʌtər] ; [ə'reɪndʒ] ['oʊvər]['vedʒtəb(ə)lz] .
Saute TOWN HOUSE CRACKER crumbs in butter ; arrange over vegetables .
炒 镇 房子 饼干 面包屑 在 黄油 ; 安排 超过 蔬菜 .

用黄油炒香TOWN HOUSE饼干碎；撒在蔬菜上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .
Bake 25 minutes at 350° F .
烤 - 分钟 在 350° F .

在 350°F 下烘烤 25 分钟。

['piːz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [su'priːm]
PEAS AND MUSHROOMS SUPREME
豌豆 和 蘑菇 最高

豌豆和蘑菇至尊

([jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[θriː]['slaɪsɪz]['beɪkən]
3 slices bacon
3 切片 熏肉

3片培根

2½ [kʌps] [kʊkt] ['piːz]
2½ cups cooked peas
2½ 杯子 煮熟 豌豆

2.5 杯煮熟的豌豆

¾ [kʌp] [kʊkt] ['mʌʃrʊmz]
¾ cup cooked mushrooms
¾ 杯子 煮熟 蘑菇

¾ 杯熟蘑菇

¼ [kʌp][pə'mentoʊ][strɪps]
¼ cup pimiento strips
¼ 杯子 辣椒 条状物

¼ 杯甜椒条

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn][kʌp][hæf][ænd; ənd][hæf] ([kriːm])
1 cup half and half (cream)
1 杯子 一半 和 一半 (奶油)

杯半奶油（奶油）

½ [kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]
½ cup SALTINE CRACKER crumbs
½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

半杯苏打饼干碎

[kʌt] ['beɪkən][ɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][krɪsp] .
Cut bacon in pieces and fry crisp .
切 熏肉 在 件 和 炒 脆 .

将培根切成小块，煎至酥脆。

[lɪft] [aʊt][ʌv; əv][fæt] ; [kəm'baɪn][wɪð; wɪθ] ['piːz] , ['mʌʃrʊmz] , [pɪ'mjɛntoʊz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd]
Lift out of fat ; combine with peas , mushrooms , pimientos , seasoning and
举起 出去 的 胖的 ; 结合 和 豌豆 , 蘑菇 , 辣椒 , 调料 和
[kriːm] .
cream .
奶油 .

将肉从油脂中捞出；与豌豆、蘑菇、甜椒、调味料和奶油混合。

[pleɪs] [ɪn] 1½ [kjuːt'tiː] . [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place in 1½ qt . glass baking dish .
地方 在 1½ qt . 玻璃 烘烤 盘子 .

放入1.5夸脱的玻璃烤盘中。

[soʊ'teɪ] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz] [ɪn][fæt] ; [spred] ['oʊvər] ['piːz] .
Saute SALTINE CRACKER crumbs in fat ; spread over peas .
炒 苏打饼干 饼干 面包屑 在 胖的 ; 传播 超过 豌豆 .

将苏打饼干碎用油脂炒香，然后铺在豌豆上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 400° [ef] . -
Bake 20 minutes at 400° F . 17
烤 - 分钟 在 400° F . -

在华氏400度下烘烤20分钟。17

['dʒɪndʒər] [gleɪzd] ['kærəts]
GINGER GLAZED CARROTS
姜 釉面 胡萝卜

姜汁胡萝卜

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

- ['miːdiəm] ['kærəts]
12 medium carrots
- 中等的 胡萝卜

12根中等大小的胡萝卜

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [streɪnd] ['hʌni]
½ cup strained honey
½ 杯子 紧张 蜂蜜

半杯过滤后的蜂蜜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
½ cup GRAHAM CRACKER crumbs
½ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

半杯全麦饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[skreɪp] [ænd; ənd] [kʊk] ['kærəts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ([duː] [nɑːt] [ˌoʊvər'kʊk]) .
Scrape and cook carrots in salted water until tender (do not overcook) .
刮 和 厨师 胡萝卜 在 咸的 水 直到 投标 (做 不是 煮过头了) .

将胡萝卜刮去表皮，放入盐水中煮至软烂（不要煮过头）。

[dreɪn] , [rɪ'zɜːrv] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] ['hʌni] [ænd; ənd]
Drain , reserving 2 tablespoons liquid and combine it with honey and
流走 , 预订 2 汤匙 液体 和 结合 它 和 蜂蜜 和
['bʌtər] .
butter .
黄油 .

沥干水分，保留 2 汤匙液体，与蜂蜜和黄油混合。

[pɔːr] ['oʊvər] ['kærəts] [ænd; ənd] [kʊk] [æt; ət] [loʊ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [kʊks] [daʊn]
Pour over carrots and cook at low temperature until syrup cooks down
倒 超过 胡萝卜 和 厨师 在 低的 温度 直到 糖浆 厨师 向下
[ænd; ənd] ['kærəts] [ɑːr; ər] [wel] [gleɪzd] .
and carrots are well glazed .
和 胡萝卜 是 出色地 釉面 .

将糖浆淋在胡萝卜上，小火慢煮，直到糖浆收干，胡萝卜表面裹满糖浆。

[tɜːrn] ['sevrəl] [taɪmz] ['dʊrɪŋ] ['gleɪzɪŋ] [tuː; tə] [koʊt] ['iːvnli] [ænd; ənd] ['ɔːlsoʊ] [ə'vɔɪd] ['bɜːrnɪŋ] .
Turn several times during glazing to coat evenly and also avoid burning .
转动 一些 时代 期间 玻璃 到 外套 均匀地 和 还 避免 燃烧 .

上釉过程中要多次翻转，使釉料涂抹均匀，并避免烧焦。

[soʊ'teɪ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] ([tuː; tə] [wɪtʃ] ['dʒɪndʒər] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑːr; ər] ['ædɪd]) [ɪn] [ðə; ði]
Saute GRAHAM CRACKER crumbs (to which ginger and nuts are added) in the
炒 格雷厄姆 饼干 面包屑 (到 哪个 姜 和 坚果 是 额外) 在 这
[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
3 tablespoons of butter .
3 汤匙 的 黄油 .

用 3 汤匙黄油炒全麦饼干碎（加入姜和坚果）。

[pleɪs] ['kærəts] [ɪn] [wɔːmd] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['dʒɪndʒər] ['fleɪvər]
Place carrots in warmed vegetable dish and sprinkle with hot ginger flavored
地方 胡萝卜 在 温暖 蔬菜 盘子 和 撒 和 热的 姜 调味
[krʌmz] .
crumbs .
面包屑 .

将胡萝卜放入温热的蔬菜盘中，撒上热姜味面包屑。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

['egplænt] [ˌɪtɑːliːˈɑːnoʊ]
EGGPLANT **ITALIANO**
茄子 意大利语

意大利茄子

([jiːld] : [sɪks] ['sɝːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] ['egplænt]
1 **eggplant**
1 茄子

1个茄子

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
6 **tablespoons** **olive** **oil**
6 汤匙 橄榄 油

6汤匙橄榄油

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
½ cup chopped green pepper
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

半杯切碎的青椒

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [biːf]
1 **pound** **ground** **beef**
1 磅 地面 牛肉

1磅碎牛肉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [red] ['pepər]
¼ teaspoon red pepper
¼ 茶匙 红色的 胡椒

¼茶匙红辣椒

½ ['tiːspuːn] [ə'regənoʊ]
½ teaspoon oregano
½ 茶匙 牛至

½ 茶匙牛至

[θriː][tə'meɪtoʊz] , [daɪst]
3 **tomatoes** **,** **diced**
3 西红柿 , 切丁

3个西红柿，切丁

½ [kloʊv]['gɑːrlɪk] , [mɪnst]
½ clove garlic , minced
½ 丁香 蒜 , 剁碎

半瓣蒜，切碎

[wʌn][kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]
1 **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
1 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] [ˌmɑːtsəˈrelə] [tʃiː] , [daɪst]
1 **cup** **Mozzarella** **cheese** **,** **diced**
1 杯子 马苏里拉奶酪 奶酪 , 切丁

杯马苏里拉奶酪丁

[kʌt] ['egplænt] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cut **eggplant** **in** **half** **lengthwise** **;** **cook** **in** **boiling** **salted** **water** **until** **tender** **.**
切 茄子 在 一半 纵向 ; 厨师 在 沸腾 咸的 水 直到 投标 .

将茄子纵向切成两半；放入沸腾的盐水中煮至软烂。

[skuːp] [miːt] [frʌm; frəm] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] ['egplænt] (['liːvɪŋ] ['oʊnli] [ə; eɪ] [θɪn] [ʃel]) ; [tʃɑːp] [ænd; ənd]
Scoop **meat** **from** **inside** **of** **eggplant** **(** **leaving** **only** **a** **thin** **shell** **)** **;** **chop** **and**
舀 肉 从 里面 的 茄子 (离开 仅有的 一个 薄的 壳) ; 劈 和
[set] [ə'saɪd] .
set **aside** **.**
放 旁边 .

将茄子内部的肉挖出（只留下薄薄的茄子皮）；切碎，放在一旁备用。

[soʊ'teɪ] [griːn] ['pepər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [ɔɪl] .
Saute **green** **pepper** **and** **onion** **in** **oil** **.**
炒 绿色的 胡椒 和 洋葱 在 油 .

用油炒青椒和洋葱。

[wen] [klɪr] , [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [ə'regənoʊ] ; [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] ['braʊnz]
When **clear** **,** **add** **meat** **,** **salt** **,** **pepper** **and** **oregano** **;** **cook** **slowly** **until** **meat** **browns**
什么时候 清除 , 添加 肉 , 盐 , 胡椒 和 牛至 ; 厨师 缓慢地 直到 肉 棕色
.
:
.

待汤汁清澈后，加入肉、盐、胡椒粉和牛至；小火慢煮至肉变褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] [daɪst] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['egplænt] [miːt] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [hɑːt] [θruː] .
Add **diced** **tomatoes** **and** **chopped** **eggplant** **meat** **;** **cook** **until** **hot** **through** **.**
添加 切丁 西红柿 和 切碎 茄子 肉 ; 厨师 直到 热的 通过 .

加入切丁的西红柿和切碎的茄子肉；煮至完全热透。

[pæk] ['taɪtli] [ɪn] [ðə; ði] ['egplænt] ['ʃɛlz] .
Pack **tightly** **in** **the** **eggplant** **shells** **.**
盒 紧紧 在 这 茄子 贝壳 .

将茄子皮紧紧包裹起来。

[tɔːs] [daɪst] [tʃiːz] [ænd; ənd] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz] [tə'geðər] ; [paɪl] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['egplænt]
Toss **diced** **cheese** **and** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs** **together** **;** **pile** **on** **top** **of** **eggplant**
折腾 切丁 奶酪 和 苏打饼干 饼干 面包屑 一起 ; 桩 在 顶部 的 茄子
['boʊts] .
boats **.**
船 .

将切丁的奶酪和苏打饼干碎混合在一起；堆放在茄子船上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] .
Bake **20** **minutes** **at** **375°** **F** **.**
烤 - 分钟 在 375° F .

在 375°F 下烘烤 20 分钟。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ə'mɪt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] ['egplænt] [ˌɪtɑːliː'ɑːnoʊ] .
FOR **A** **CHANGE** **omit** **the** **meat** **in** **EGGPLANT** **ITALIANO** **.**
为了 一个 改变 忽略 这 肉 在 茄子 意大利语 .

换个口味，意大利茄子汤里不放肉。

[mɪks] [krʌmz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ['gɪv(ə)n] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] .
Mix **crumbs** **and** **cheese** **with** **other** **ingredients** **given** **for** **stuffing** **.**
混合 面包屑 和 奶酪 和 其他 原料 给定 为了 馅 .

将面包屑和奶酪与馅料中提供的其他配料混合。

[fɪl] ['egplænt] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] . -
Fill **eggplant** **shells** **and** **bake** **as** **directed** **.** **18**
充满 茄子 贝壳 和 烤 作为 指导 . -

将茄子皮填满馅料，然后按说明烘烤。18

[pə'teɪtoʊ] [pʌfs]
POTATO **PUFFS**
土豆 泡芙

土豆泡芙

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz])
(**Yield** **:** **6** **Servings** **)**
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

2½ [kʌps] [mæʃt] [pə'tetoz]
2½ **cups** **mashed** **potatoes**
2½ 杯子 捣碎 土豆

2.5 杯土豆泥

[wʌn] [eg] , ['bi:tn] ['flʌfi]
1 **egg** **,** **beaten** **fluffy**
1 蛋 , 被打败 蓬松的

1个鸡蛋，打散成蓬松状

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊər]
4 **tablespoons** **flour**
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]
¼ **cup** **finely** **chopped** **onion**
¼ 杯子 精细地 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['pepər]
½ **teaspoon** **pepper**
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [mɪlk]
small **amount** **of** **milk**
小的 数量 的 牛奶

少量牛奶

[wʌn] [kʌp] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz]
1 **cup** **TOWN** **HOUSE** **CRACKER** **crumbs**
1 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[ɪf] [pə'tetoz] [ɑ:r; ər] [left] ['oʊvər] , [wɔ:rm] ['slaɪtli] [tu:; tə] [ə'ʃʊr] ['iziə] [ænd; ənd] [mɔ:r] ['θɜ:roʊ]
If **potatoes** **are** **left** **over** **,** **warm** **slightly** **to** **assure** **easier** **and** **more** **thorough**
如果 土豆 是 左边 超过 , 温暖的 轻微地 到 保证 更轻松 和 更多的 彻底
['mɪksɪŋ] .
mixing **.**
混合 .

如果土豆还有剩余，稍微加热一下，以便更容易、更彻底地搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , ['flaʊər] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; [biːt] [wel] .

Add	**egg**	**,**	**flour**	**,**	**onion**	**and**	**seasoning**	**;**	**beat**	**well**	**.**
添加	蛋	,	面粉	,	洋葱	和	调料	;	打	出色地	.

加入鸡蛋、面粉、洋葱和调味料；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [blend] ,

Add	**just**	**enough**	**milk**	**to**	**blend**	**,**
添加	只是	足够的	牛奶	到	混合	,

加入适量牛奶搅拌均匀即可。

[bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [ə'laʊ] [tuː] [mʌtʃ] ['mɔɪstʃər] [æz; əz] ['mɪkstʃər] [mʌst; məst] [biː; bi] [roʊld] [ɪn] [pɑːm] [ʌv; əv]

but	**do**	**not**	**allow**	**too**	**much**	**moisture**	**as**	**mixture**	**must**	**be**	**rolled**	**in**	**palm**	**of**
但	做	不是	允许	也	很多	水分	作为	混合物	必须	是	滚动	在	棕榈	的

[hændz] [tuː; tə] [meɪk] - ['taɪni] [bɔːlz] .

hands	**to**	**make**	**18**	**tiny**	**balls**	**.**
双手	到	制作	-	微小的	球	.

但不要让混合物过于潮湿，因为需要用手掌搓成 18 个小球。

[wen] [bɔːlz] [ɑːr; ər] [fɔːrmd] , [roʊl] [ɪn] [taʊn] [haʊs] ['krækər] [krʌmz] , ['biːɪŋ] [ʃʊr] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

When	**balls**	**are**	**formed**	**,**	**roll**	**in**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKER**	**crumbs**	**,**	**being**	**sure**	**they**	**are**
什么时候	球	是	形成	,	卷	在	镇	房子	饼干	面包屑	,	存在	当然	他们	是

[wel] ['kʌvərd] .

well	**covered**	**.**
出色地	涵盖	.

将面团搓成球状后，在 TOWN HOUSE CRACKER 饼干屑中滚一滚，确保饼干屑完全覆盖。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**until**	**golden**	**brown**	**.**
炒	在	深的	胖的	直到	金的	棕色的	.

用油炸至金黄色。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [nɑːt] [æt; ət] [ðer; ðər] [best] [ən'les] [hɑːt] .

Serve	**immediately**	**,**	**as**	**they**	**are**	**not**	**at**	**their**	**best**	**unless**	**hot**	**.**
服务	立即地	,	作为	他们	是	不是	在	他们的	最好的	除非	热的	.

趁热食用最佳。

[nuː] [ɔː'liənz] [swiːts]

NEW	**ORLEANS**	**SWEETS**
新的	奥尔良	糖果

新奥尔良甜品

([jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː] [lɑːrdʒ] [saɪz] [swiːt] [pə'tetoz]

3	**large**	**size**	**sweet**	**potatoes**
3	大的	尺寸	甜的	土豆

3个大红薯

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

¾ [kʌp] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]

¾	**cup**	**GRAHAM**	**CRACKER**	**crumbs**
¾	杯子	格雷厄姆	饼干	面包屑

¾ 杯全麦饼干碎

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:nz]
½ cup chopped pecans
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

½ ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] [nu:] [ɔ:'liənz] [mə'læsɪz]
6 tablespoons New Orleans molasses
6 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

6汤匙新奥尔良糖蜜

½ ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¼ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

[sɪks][ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z]
6 maraschino cherries
6 樱桃酒 樱桃

6颗马拉斯奇诺樱桃

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] [nu:] [ɔ:'liənz] [mə'læsɪz]
4 tablespoons New Orleans molasses
4 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

4汤匙新奥尔良糖蜜

[bɔɪl] [swi:t] [pə'tetoz] [ɪn]['dʒækɪts] [ʌn'tɪl] ['veri] ['tendər] .
Boil sweet potatoes in jackets until very tender .
熬 甜的 土豆 在 夹克 直到 非常 投标 .

将带皮红薯煮至非常软烂。

[waɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['kʊkɪŋ] , [melt] [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['greɪəm] ['kræker] [krʌmz] ,
While they are cooking , melt 4 tablespoons butter in skillet ; add GRAHAM CRACKER crumbs ,
尽管 他们 是 烹饪 , 熔化 4 汤匙 黄油 在 煎锅 ; 添加 格雷厄姆 饼干 面包屑 ,

在它们烹饪的同时，在煎锅中融化4汤匙黄油；加入全麦饼干碎，

[nʌts] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] , ['tɜ:rnɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
nuts and ginger , turning constantly .
坚果 和 姜 , 转弯 不断地 .

坚果和生姜，不停地翻动。

[wen] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [dʌn] , [piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtər] ,

When	potatoes	are	done	,	peel	and	mash	;	add	remaining	butter	,
什么时候	土豆	是	完毕	,	果皮	和	捣碎	;	添加	其余的	黄油	,

土豆煮熟后，去皮捣成泥；加入剩余的黄油。

[ðə; ði][sɪks]['teɪbəlˌspuːnz][ʌv; əv][mə'læsɪz][ænd; ənd][ðə; ði][rɪ'meɪnɪŋ]['spaɪsɪz] , [wɪp][ʌn'tɪl]['flʌfi] .

the	6	tablespoons	of	molasses	and	the	remaining	spices	,	whip	until	fluffy	.
这	6	汤匙	的	糖蜜	和	这	其余的	香料	,	鞭	直到	蓬松的	.

将 6 汤匙糖蜜和剩余的香料搅打至蓬松。

[paɪl] [pə'tetoz] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [ˌtuː'tuː][kjuː'tiː] . [glæs] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ] [səʊ'teɪd]

Pile	potatoes	in	a	greased	2	qt	.	glass	casserole	and	top	with	sauteed
桩	土豆	在	一个	涂油	2	qt	.	玻璃	沙锅	和	顶部	和	炒

['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] ;

GRAHAM	CRACKER	crumbs	;
格雷厄姆	饼干	面包屑	;

将土豆堆放在抹了油的 2 夸脱玻璃砂锅中，上面撒上炒过的全麦饼干碎；

[spred] [rɪ'meɪnɪŋ] [fɔːr]['teɪbəlˌspuːnz][ʌv; əv] [nuː] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz] ['oʊvər][ɔːl] ; [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ]

spread	remaining	4	tablespoons	of	New	Orleans	molasses	over	all	;	and	garnish
传播	其余的	4	汤匙	的	新的	奥尔良	糖蜜	超过	全部	;	和	装饰

[wɪð; wɪθ][sɪks][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] .

with	6	maraschino	cherries	.
和	6	樱桃酒	樱桃	.

将剩余的 4 汤匙新奥尔良糖蜜均匀涂抹在所有食材上；并用 6 颗马拉斯奇诺樱桃装饰。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . -

Bake	20	minutes	at	350°	F	.	19
烤	-	分钟	在	350°	F	.	-

在 350°F 下烘烤 20 分钟。19

[fɔːr; fər][best] “ ['kʊki] - [en] - ['krækər] ” ['resəpi] [rɪ'zʌlts] [lʊk] [fɔːr; fər][ɔːl] [ðiːz] ['feɪməs] ['kwɑːləti]

For	best	“	Cookie	'	n	'	Cracker	”	recipe	results	look	for	all	these	famous	quality
为了	最好的	“	曲奇饼	-	n	-	饼干	”	食谱	结果	看	为了	全部	这些	著名的	质量

['prɑːdʌkt] . . . . -

products	.	.	.	.	20
产品	.	.	.	.	-

想要做出最美味的“曲奇饼干”，请使用以下这些知名优质产品.....20

['kwɑːləti] , [ə'bʌv] [ɔːl] [els] ,

QUALITY	,	ABOVE	ALL	ELSE	,
质量	,	多于	全部	别的	,

质量至上

[ɪz] [strest] [ɪn] ['evri] [step][ɪn][ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv] [ðiːz] ['feɪməs] ['kʊkiz] [ænd; ənd] ['krækərz] .

is	stressed	in	every	step	in	the	production	of	these	famous	cookies	and	crackers	.
是	压力	在	每一个	步	在	这	生产	的	这些	著名的	曲奇饼	和	饼干	.

在这些著名饼干和薄脆饼干的生产过程中，每一个步骤都强调这一点。

[ðə; ði] ['zeləsli] ['gɑ:rdɪd] [ə'rɪdʒən(ə)l][ænd; ənd] [ju'ni:k] ['resəpɪz] . . . [ðə; ði]['speʃ(ə)l] [ker] [ænd; ənd]

The	zealously	guarded	original	and	unique	recipes	.	.	.	the	special	care	and
这	热忱地	守卫	原来的	和	独特的	食谱	.	.	.	这	特别的	关心	和

[ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ɪn'gri:diənts] . . . [ðə; ði] ['ʌltrə] - ['mɑ:dərn] ['beɪkɪŋ] [tek'ni:ks]

attention	to	selection	of	ingredients	.	.	.	the	ultra	-	modern	baking	techniques
注意力	到	选择	的	原料	.	.	.	这	极端主义者	-	现代的	烘烤	技术

[ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] . . . [ðə; ði]['rɪdʒɪd]['stændədz][ʌv; əv] [prə'dʌkʃn] [ænd; ənd][ˌsænɪ'teɪʃ(ə)n][kən'troʊl] .

and	equipment	.	.	.	the	rigid	standards	of	production	and	sanitation	control	.
和	设备	.	.	.	这	死板的	标准	的	生产	和	卫生	控制	.

. . [ænd; ənd][ðə; ði][su:'pɜ:rb] ['pækɪdʒɪŋ] ['meθədz] ,

.	.	and	the	superb	packaging	methods	,
.	.	和	这	高超	包装	方法	,

精心守护的原创独特配方……对食材选择的特别用心……超现代的烘焙技术和设备……严格的生产和卫生控制标准……以及卓越的包装方法，

[ə'ʃʊr] [ju:; jʊ][ʌv; əv] [rɪ'si:vɪŋ] [ðə; ði]['faɪnɪst] , ['frɛʃəst] , [haɪɪst; 'haɪəst] - ['kwɑ:ləti] ['kʊki] [ænd; ənd]

assure	you	of	receiving	the	finest	,	freshest	,	highest	-	quality	cookie	and
保证	你	的	接收	这	最好的	,	最新鲜的	,	最高	-	质量	曲奇饼	和

['krækər] ['prɑ:dʌkt] [ɪn] [ə'merɪkə] . -

cracker	products	in	America	.	22
饼干	产品	在	美国	.	-

我们向您保证，您将收到美国最优质、最新鲜、最高品质的饼干和薄脆饼干产品。22

[bai] [ɔ:l][ʌv; əv] [ði:z] [aʊt'stændɪŋ] “ ['kʊki] - [en] - ['krækər] ” ['prɑ:dʌkt]

Buy	all	of	these	outstanding	“	Cookie	'	n	'	Cracker	”	products
买	全部	的	这些	杰出的	“	曲奇饼	-	n	-	饼干	”	产品

购买所有这些出色的"Cookie 'n' Cracker"产品

[soʊ][ju:; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ɔ:l][ʌv; əv] [ði:z] ['wʌndərf(ə)l]['resəpɪz][ænd; ənd][bi:; bi][ðə; ði][moʊst] “ [tɔ:kt]

so	you	can	make	all	of	these	wonderful	recipes	and	be	the	most	“	talked
所以	你	能	制作	全部	的	这些	精彩的	食谱	和	是	这	最多	“	谈话

[ə'baʊt] ” ['hoʊstəs] ! -

about	”	hostess	!	23
关于	”	女主人	!	-

这样你就可以做出所有这些美味佳肴，成为最受瞩目的女主人！23

['sælədz][ænd; ənd] ['dresɪŋz]

Salads	and	Dressings
沙拉	和	敷料

沙拉和沙拉酱

[ʃrɪmp] [ɪn] [ˌævə'kɑ:doʊ] ['boʊts]

SHRIMP	IN	AVOCADO	BOATS
虾	在	牛油果	船

鳄梨船虾

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ:vɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θri:][ˌævə'kɑ:dəʊz]

3	avocados
3	牛油果

3个牛油果

[wʌn][kʌp] [frentʃ] ['dresɪŋ]

1	cup	French	dressing
1	杯子	法语	敷料

杯法式沙拉酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 **tablespoons** **lemon** **juice**
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[wʌn] [paʊnd] [kʊkt] [ʃrɪmp]
1 **pound** **cooked** **shrimp**
1 磅 煮熟 虾

1磅熟虾

[faɪv] [hɑːrd] - [kʊkt] [egz]
5 **hard** **-** **cooked** **eggs**
5 难的 - 煮熟 鸡蛋

5个煮熟的鸡蛋

¼ [kʌp] [pə'mentoʊ]
¼ **cup** **pimiento**
¼ 杯子 辣椒

¼ 杯甜椒

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
½ **cup** **chopped** **celery**
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
½ **cup** **chopped** **green** **pepper**
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

半杯切碎的青椒

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¼ **cup** **chopped** **onion**
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz]
½ **cup** **chopped** **almonds**
½ 杯子 切碎 杏仁

半杯切碎的杏仁

½ [kʌp] [θɪnd] ['meɪəneɪz]
½ **cup** **thinned** **mayonnaise**
½ 杯子 变薄 蛋黄酱

半杯稀释的蛋黄酱

[θriː] [tə'meɪtoʊz] , ['kwɔːrtərd]
3 **tomatoes** **,** **quartered**
3 西红柿 , 四分

3个西红柿，切成四瓣

[sɪks] [raɪp] ['ɑːlɪvz]
6 **ripe** **olives**
6 成熟 橄榄

6颗成熟的橄榄

- ['kærət] [stɪks]
12 **carrot** **sticks**
- 胡萝卜 棍子

12根胡萝卜条

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [bɪb] ['letɪs]
shredded **bib** **lettuce**
碎 围兜 莴苣

切碎的生菜

[kʌt] [ˌævəˈkɑːdəʊz][ɪn][hæf] , [siːd] [ænd; ənd] [piːl] .

Cut	**avocados**	**in**	**half**	**,**	**seed**	**and**	**peel**	**.**
切	牛油果	在	一半	,	种子	和	果皮	.

将牛油果切成两半，去核去皮。

['mærɪneɪt] [ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .

Marinate	**in**	**French**	**dressing**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
腌制	在	法语	敷料	和	柠檬	汁	.

用法式沙拉酱和柠檬汁腌制。

[ʃred] [ʃrɪmp] ; [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ] ; ['seləri] ; [griːn] ['pepər] ; ['ʌnjən] ; ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .

Shred	**shrimp**	**;**	**add**	**2**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**,**	**chopped**	**pimiento**	**;**	**celery**	**;**	**green**	**pepper**	**;**	**onion**	**;**	**almonds**	**and**	**mayonnaise**	**.**
撕碎	虾	;	添加	2	难的	-	煮熟	鸡蛋	,	切碎	辣椒	;	芹菜	;	绿色的	胡椒	;	洋葱	;	杏仁	和	蛋黄酱	.

将虾仁撕碎；加入 2 个煮熟的鸡蛋、切碎的甜椒、芹菜、青椒、洋葱、杏仁和蛋黄酱。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Mix	**well**	**and**	**chill**	**.**
混合	出色地	和	寒意	.

搅拌均匀后冷藏。

[tuː; tə] [sɜːrv] [dreɪn][ˌævəˈkɑːdoʊ] [hævz] ; [pleɪs] [ɑːn] ['letɪs] ; [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ʃrɪmp] ['sæləd] .

To	**serve**	**drain**	**avocado**	**halves**	**;**	**place**	**on**	**lettuce**	**;**	**fill**	**with**	**Shrimp**	**Salad**	**.**
到	服务	流走	牛油果	一半	;	地方	在	莴苣	;	充满	和	虾	沙拉	.

食用时，将牛油果对半切开，沥干水分；放在生菜上；填入虾仁沙拉。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [frentʃ] ['dresɪŋ] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['ɑːlɪvz] , ['kærət] [stɪks] , [təˈmeɪtoʊ] [ænd; ənd] [eg] [wedʒz] .

Top	**with**	**remaining**	**French**	**dressing**	**,**	**garnish**	**with**	**olives**	**,**	**carrot**	**sticks**	**,**	**tomato**	**and**	**egg**	**wedges**	**.**
顶部	和	其余的	法语	敷料	,	装饰	和	橄榄	,	胡萝卜	棍子	,	番茄	和	蛋	楔形	.

淋上剩余的法式沙拉酱，用橄榄、胡萝卜条、番茄和鸡蛋块装饰。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] , [spred] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊvi] [peɪst] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

Serve	**with**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**	**,**	**spread**	**with**	**anchovy**	**paste**	**and**	**broiled**	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
服务	和	镇	房子	饼干	,	传播	和	凤尾鱼	粘贴	和	烤制	5	分钟	在	350°

搭配TOWN HOUSE饼干，涂抹凤尾鱼酱，在350°F（约175°C）下烤5分钟。

[ef] .

F	**.**
F	.

F.

[slɪm] - ['dʒɪm] ['dresɪŋ]

SLIM	**-**	**JIM**	**DRESSING**
苗条的	-	吉姆	敷料

纤体吉姆沙拉酱

([jiːld] : [wʌn] [kʌp])

(	**Yield**	**:**	**1**	**Cup**	**)**
(	屈服	:	1	杯子	)

（产量：1 杯）

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]

6	**tablespoons**	**vinegar**
6	汤匙	醋

6汤匙醋

½ [kʌp]['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl]
½ cup vegetable oil
½ 杯子 蔬菜 油

半杯植物油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ teaspoon minced onion
½ 茶匙 剁碎 洋葱

半茶匙洋葱碎

[wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
1 teaspoon prepared mustard
1 茶匙 准备 芥末

1茶匙芥末酱

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

½ [kʌp][tə'meɪtoʊ] [suːp]
½ cup tomato soup
½ 杯子 番茄 汤

半杯番茄汤

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [krʌʃt] [red] ['pepər]
¼ teaspoon crushed red pepper
¼ 茶匙 碎 红色的 胡椒

¼茶匙碎红辣椒

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Combine all ingredients and blend well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[tuː; tə] ['fɜːrðər] [rɪ'duːs] ['kæləriz] [traɪ] ['mɪnərəl] [ɔɪl] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl] [ən'les] ['dɑːktər]
To further reduce calories try mineral oil instead of vegetable oil unless doctor
到 更远 减少 卡路里 尝试 矿物 油 反而 的 蔬菜 油 除非 医生
[hæz; həz] [əd'vaɪzd] [ə'genst] [ɪts] [juːz] . -
has advised against its use . 24
有 建议 反对 它是 使用 . -

为了进一步减少卡路里摄入，除非医生建议不要使用，否则请尝试用矿物油代替植物油。[24]

[kɜ'uːsoʊ] ['sæləd]
CARUSO SALAD
卡鲁索 沙拉

卡鲁索沙拉

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['broʊkən] ['aɪsbɜːrg] ['letɪs]
2 cups broken iceberg lettuce
2 杯子 破碎的 冰山 莴苣

2 杯碎冰山生菜

½ [kʌp] ['broʊkən] [bɪb] ['letɪs]
½ cup broken bib lettuce
½ 杯子 破碎的 围兜 莴苣

半杯碎生菜

½ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [red] ['kæbɪdʒ]
½ cup shredded red cabbage
½ 杯子 碎 红色的 卷心菜

半杯切碎的红卷心菜

½ [griːn] ['pepər] , ['slɪvərd]
½ green pepper , slivered
½ 绿色的 胡椒 , 切片

半个青椒，切丝

[wʌn] [ˌævə'kɑːdoʊ] , [slaɪst]
1 avocado , sliced
1 牛油果 , 切片

1个牛油果，切片

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri]
½ cup diced celery
½ 杯子 切丁 芹菜

半杯切丁芹菜

½ [kʌp] ['kærət] [kəːlz]
½ cup carrot curls
½ 杯子 胡萝卜 卷发

半杯胡萝卜卷

½ ['kjuːkʌmbər] ([ʌn'pipld]) , [slaɪst]
½ cucumber (unpeeled) , sliced
½ 黄瓜 (未剥皮的) , 切片

半根黄瓜（无需去皮），切片

[ɪ'tæliən] [ɔːr] ['gɑːrlɪk] ['dresɪŋ]
Italian or garlic dressing
意大利语 或者 蒜 敷料

意大利风味或蒜香沙拉酱

[fɔːr] [tə'meɪtoʊz] , ['kwɔːrtərd]
4 tomatoes , quartered
4 西红柿 , 四分

个西红柿，切成四瓣

- [raɪp] ['ɑːlɪvz]
12 ripe olives
- 成熟 橄榄

12颗成熟的橄榄

['sɛvən] ['taɪni] [ɪ'tæliən] ['pepərz]
7 tiny Italian peppers
7 微小的 意大利语 辣椒

7个意大利小辣椒

[pleɪs] ['aɪsbɜːrg][ænd; ənd][bɪb] ['letɪs] , [red] ['kæbɪdʒ] , [griːn] ['pepər] , [ˌævə'kɑːdoʊ] , ['seləri] , ['kærət]

Place	iceberg	and	bib	lettuce	,	red	cabbage	,	green	pepper	,	avocado	,	celery	,	carrot
地方	冰山	和	围兜	莴苣	,	红色的	卷心菜	,	绿色的	胡椒	,	牛油果	,	芹菜	,	胡萝卜

[ænd; ənd]['kjuːkʌmbər][ɪn]['sæləd] [boʊl] .

and	cucumber	in	salad	bowl	.
和	黄瓜	在	沙拉	碗	.

将卷心莴苣、奶油生菜、紫甘蓝、青椒、牛油果、芹菜、胡萝卜和黄瓜放入沙拉碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɔːs] .

Add	dressing	and	toss	.
添加	敷料	和	折腾	.

加入沙拉酱拌匀。

[paɪl]['ɪntuː][sɪks][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['sæləd] [boʊlz] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][eɪt][tə'meɪtoʊ] [wedʒz] ,

Pile	into	6	individual	salad	bowls	and	garnish	each	with	8	tomato	wedges	,
桩	进入	6	个人	沙拉	碗	和	装饰	每个	和	8	番茄	楔形	,

[ˌtuː'tuː] ['ɑːlɪvz] , [ˌtuː'tuː] ['pepərz] .

2	olives	,	2	peppers	.
2	橄榄	,	2	辣椒	.

将食材分别放入 6 个沙拉碗中，每个沙拉碗中用 8 瓣番茄、2 颗橄榄、2 个辣椒装饰。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [meɪn] [dɪʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [strɪps] [ʌv; əv] [ˌmɑːtsə'relə] [tʃiːz] , [ˌdʒuːli'en] [hæm] ,

For	a	luncheon	main	dish	add	strips	of	Mozzarella	cheese	,	julienne	ham	,
为了	一个	午餐	主要的	盘子	添加	条状物	的	马苏里拉奶酪	奶酪	,	朱莉安	火腿	,

['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd][hɑːrd] - [kʊkt] [eg] .

chicken	,	and	hard	-	cooked	egg	.
鸡	,	和	难的	-	煮熟	蛋	.

午餐主菜可以加入马苏里拉奶酪条、火腿丝、鸡肉和煮鸡蛋。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [klʌb] ['krækərz] , [spred] [wɪð; wɪθ]['gɑːrlɪk] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['toʊstɪd] ['sɛvən] ['mɪnɪts]

Serve	with	CLUB	CRACKERS	,	spread	with	garlic	butter	and	toasted	7	minutes
服务	和	俱乐部	饼干	,	传播	和	蒜	黄油	和	烤过的	7	分钟

[æt; ət] 350°

at	350°
在	350°

搭配俱乐部饼干，涂抹蒜蓉黄油，在350°F（约175°C）下烤7分钟。

[ef] .

F	.
F	.

F.

['kjuːkʌmbər] [ˌævə'kɑːdoʊ][moʊld]

CUCUMBER	AVOCADO	MOLD
黄瓜	牛油果	模具

黄瓜鳄梨模具

([jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz])

(	Yield	:	12	Servings	)
(	屈服	:	-	份量	)

（份量：12人份）

[wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm]['dʒelətɪn]

1	package	lime	gelatin
1	包裹	酸橙	明胶

1 包青柠味明胶

1¾ [kʌps] ['wɔːtər]

1¾	cups	water
1¾	杯子	水

1¾ 杯水

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

4	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
4	汤匙	柠檬	汁

4汤匙柠檬汁

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[wʌn]['kjuːkʌmbər]

1	**cucumber**
1	黄瓜

1根黄瓜

[ˌtuː'tuː][ˌævə'kɑːdəʊz]

2	**avocados**
2	牛油果

2个牛油果

[wʌn][kæn; kən] [red] ['sæmən]

1	**can**	**red**	**salmon**
1	能	红色的	三文鱼

1罐红鲑鱼

[sɪks]['lemən]['slaɪsɪz]

6	**lemon**	**slices**
6	柠檬	切片

6片柠檬

[sɪks] ['rædɪʃ] [roʊz] [bʌdz]

6	**radish**	**rose**	**buds**
6	萝卜	玫瑰	花蕾

6个萝卜玫瑰花蕾

['pɑːrsli]

parsley
香菜

香菜

1½ [kʌps] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ]

1½	**cups**	**Russian**	**dressing**
1½	杯子	俄语	敷料

1.5 杯俄罗斯沙拉酱

[bɔɪl]['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː]['dʒelətɪn] , [stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .

Boil	**water**	**;**	**add**	**gelatin**	**,**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
熬	水	;	添加	明胶	,	搅拌	直到	溶解	.

将水煮沸；加入明胶，搅拌至溶解。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][sɔːlt] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['sɪrəpi] .

Add	**lemon**	**juice**	**and**	**salt**	**;**	**chill**	**until**	**syrupy**	**.**
添加	柠檬	汁	和	盐	;	寒意	直到	糖浆	.

加入柠檬汁和盐；冷藏至呈糖浆状。

[slaɪs]['kjuːkʌmbər][ænd; ənd][ˌævə'kɑːdoʊ] .

Slice	**cucumber**	**and**	**avocado**	**.**
片	黄瓜	和	牛油果	.

将黄瓜和牛油果切片。

[rɪ'muːv] [boʊnz][ænd; ənd][skɪn][frʌm; frəm]['sæmən][ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː] [tʃʌŋks] .

Remove	**bones**	**and**	**skin**	**from**	**salmon**	**and**	**break**	**into**	**chunks**	**.**
消除	骨头	和	皮肤	从	三文鱼	和	休息	进入	块	.

将鲑鱼去骨去皮，切成块。

[əˈreɪndʒ] [ˈkjuːkʌmbər][ˈslaɪsɪz] [ˌoʊvərˈlæpɪŋ] [əˈraʊnd] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv] [griːst] 1½ [kjuːˈtiː] . [rɪŋ] [moʊld] ;

Arrange	**cucumber**	**slices**	**overlapping**	**around**	**bottom**	**of**	**greased**	**1½**	**qt**	**.**	**ring**	**mold**	**;**
安排	黄瓜	切片	重叠	大约	底部	的	涂油	1½	qt	.	戒指	模具	;

将黄瓜片重叠地排列在涂有油脂的 1.5 夸脱环形模具的底部；

[pleɪs] [tʃʌŋks] [ʌv; əv] [ˈsæmən] [ˈoʊvər][ˈkjuːkʌmbər] ; [əˈreɪndʒ] [ˌævəˈkɑːdoʊ][ɑːn][tɑːp] ; [pɔːr] [kuːl] [ˈsɪrəpi]

place	**chunks**	**of**	**salmon**	**over**	**cucumber**	**;**	**arrange**	**avocado**	**on**	**top**	**;**	**pour**	**cool**	**syrupy**
地方	块	的	三文鱼	超过	黄瓜	;	安排	牛油果	在	顶部	;	倒	凉爽的	糖浆

[ˈdʒeləˌtɪn][ˈoʊvər][ɔːl] .

gelatin	**over**	**all**	**.**
明胶	超过	全部	.

将三文鱼块放在黄瓜上；放上牛油果；淋上冰凉的糖浆状果冻。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] ; [ʌnˈmoʊld][ɑːn] [ˈplætər] .

Refrigerate	**until**	**firm**	**;**	**unmold**	**on**	**platter**	**.**
冷藏	直到	公司	;	脱模	在	拼盘	.

冷藏至凝固；脱模后放在盘子上。

[fɪl] [ˈsentər][wɪð; wɪθ] [ˈdresɪŋ] ; [əˈreɪndʒ] [ˈlemən][ˈslaɪsɪz] , [ˈrædɪʃ] [ˈroʊzbʌd] [ænd; ənd] [ˈpɑːrsli] [əˈraʊnd]

Fill	**center**	**with**	**dressing**	**;**	**arrange**	**lemon**	**slices**	**,**	**radish**	**rosebuds**	**and**	**parsley**	**around**
充满	中心	和	敷料	;	安排	柠檬	切片	,	萝卜	玫瑰花蕾	和	香菜	大约

[moʊld] .

mold	**.**
模具	.

在模具中心填入酱汁；将柠檬片、萝卜玫瑰花蕾和欧芹摆放在模具周围。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːlˈtiːn] [ˈkrækərz] [ˈtɑːpt] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , [ˈsprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][pəˈpriːkə][ænd; ənd]

Serve	**with**	**SALTINE**	**CRACKERS**	**topped**	**with**	**cheese**	**,**	**sprinkled**	**with**	**paprika**	**and**
服务	和	苏打饼干	饼干	顶峰	和	奶酪	,	撒上	和	辣椒	和

[brɔɪld] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [æt; ət] 350°

broiled	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
烤制	5	分钟	在	350°

搭配撒上奶酪、辣椒粉，在350°F（约175°C）烤箱烤5分钟的苏打饼干。

[ef] . -

F	**.**	**25**
F	.	-

F.25

[ˈtʃɪkɪn] [ˈsæləd] [ɪn] [ˈɔrɪndʒ] [kʌps]

CHICKEN	**SALAD**	**IN**	**ORANGE**	**CUPS**
鸡	沙拉	在	橙子	杯子

橙汁杯装鸡肉沙拉

([jiːld] : [sɪks] [ˈsɝːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː][lɑːrdʒ][ˈɔːrɪndʒɪz]

3	**large**	**oranges**
3	大的	橙子

3个大橙子

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] [ˈtʃɪkɪn]

2	**cups**	**shredded**	**chicken**
2	杯子	碎	鸡

杯鸡丝

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈseləri]

½	**cup**	**chopped**	**celery**
½	杯子	切碎	芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['slɪvərd] [raɪp] ['ɑːlɪvz]
¼ **cup** **slivered** **ripe** **olives**
¼ 杯子 切片 成熟 橄榄

¼ 杯切片成熟橄榄

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz]
½ **cup** **chopped** **pecans**
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[wʌn][lɑːrdʒ] [bʌntʃ] ['wɔːtərkres]
1 **large** **bunch** **watercress**
1 大的 束 西洋菜

一大把西洋菜

⅓ [kʌp] ['meɪəneɪz]
⅓ **cup** **mayonnaise**
⅓ 杯子 蛋黄酱

三分之一杯蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
2 **teaspoons** **sugar**
2 茶匙 糖

2茶匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoons** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [pəˈpriːkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

⅓ [kʌp] [wɪpt] [kriːm]
⅓ **cup** **whipped** **cream**
⅓ 杯子 鞭打 奶油

三分之一杯鲜奶油

[sɪks][raɪp] ['ɑːlɪvz]
6 **ripe** **olives**
6 成熟 橄榄

6颗成熟的橄榄

[wʌn][lɑːrdʒ] [bʌntʃ] ['wɔːtərkres]
1 **large** **bunch** **watercress**
1 大的 束 西洋菜

一大把西洋菜

[wɑːʃ] ['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd][kʌt][ɪn][hæf] ; [skuːp] [aʊt] [pʌlp] , [kiːp] [æz; əz] [hoʊl] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ;
Wash **oranges** **and** **cut** **in** **half** **;** **scoop** **out** **pulp** **,** **keep** **as** **whole** **as** **possible** **;**
洗 橙子 和 切 在 一半 ; 舀 出去 纸浆 , 保持 作为 所有的 作为 可能的 ;
[ænd; ənd] [rɪˈzɜːrv] [dʒuːs] .
and **reserve** **juice** **.**
和 预订 汁 .

将橙子洗净，切成两半；挖出果肉，尽量保持橙子完整；保留橙汁。

[kʌt] [pʌlp] ['ɪntuː] [kjuːbz] ; [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ['tʃɪkɪn] , ['seləri] , ['ɑːlɪvz] , ['ʌnjən]

Cut	**pulp**	**into**	**cubes**	**;**	**combine**	**with**	**orange**	**juice**	**,**	**chicken**	**,**	**celery**	**,**	**olives**	**,**	**onion**
切	纸浆	进入	立方体	;	结合	和	橙子	汁	,	鸡	,	芹菜	,	橄榄	,	洋葱

[ænd; ənd] [nʌts] .

and	**nuts**	**.**
和	坚果	.

将果肉切成小块；与橙汁、鸡肉、芹菜、橄榄、洋葱和坚果混合。

[blend] [tə'geðər] ['meɪəneɪz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] .

Blend	**together**	**mayonnaise**	**,**	**seasoning**	**and**	**whipped**	**cream**	**.**
混合	一起	蛋黄酱	,	调料	和	鞭打	奶油	.

将蛋黄酱、调味料和鲜奶油混合在一起。

[kəm'baɪn] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] ¾ ['dresɪŋ] .

Combine	**chicken**	**mixture**	**and**	**¾**	**dressing**	**.**
结合	鸡	混合物	和	¾	敷料	.

将鸡肉混合物和四分之三的调料混合。

[paɪl] ['sæləd] ['ɪntuː] ['ɔrɪndʒ] ['ʃɛlz] .

Pile	**salad**	**into**	**orange**	**shells**	**.**
桩	沙拉	进入	橙子	贝壳	.

将沙拉盛入橙子壳中。

[pʊt] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [rɪ'meɪnɪŋ] ['dresɪŋ] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [raɪp]

Put	**spoonful**	**of**	**remaining**	**dressing**	**on**	**top**	**of**	**each**	**and**	**garnish**	**with**	**a**	**ripe**
放	一勺	的	其余的	敷料	在	顶部	的	每个	和	装饰	和	一个	成熟

['ɑːlɪv] .

olive	**.**
橄榄	.

在每道菜上放一勺剩余的酱汁，并用一颗成熟的橄榄装饰。

[pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [bed] [ʌv; əv] ['wɔːtərkres] .

Place	**on**	**a**	**bed**	**of**	**watercress**	**.**
地方	在	一个	床	的	西洋菜	.

放在西洋菜上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [ə'sɔːrtmənt] [ʌv; əv] ['krækərz] : [klʌb] ['krækərz] , [taʊn] [haʊs] ['krækərz]

Serve	**with**	**an**	**assortment**	**of**	**crackers**	**:**	**CLUB**	**CRACKERS**	**,**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**
服务	和	一个	品种	的	饼干	:	俱乐部	饼干	,	镇	房子	饼干

[ænd; ənd] [sɔːl'tiːn] ['krækərz] ,

and	**SALTINE**	**CRACKERS**	**,**
和	苏打饼干	饼干	,

搭配各种饼干食用：俱乐部饼干、城镇小屋饼干和咸饼干。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [iːtʃ] [bɪn] [spred] [wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['toʊstɪd] .

which	**have**	**each**	**been**	**spread**	**with**	**different**	**cheeses**	**and**	**toasted**	**.**
哪个	有	每个	到过	传播	和	不同的	奶酪	和	烤过的	.

它们分别涂上了不同的奶酪并烤制而成。

[tuː; tə] [toʊst] , [pleɪs] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

To	**toast**	**,**	**place**	**on**	**cookie**	**sheet**	**and**	**bake**	**7**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
到	吐司	,	地方	在	曲奇饼	床单	和	烤	7	分钟	在	350°	F	.

烤制方法：放在烤盘上，以 350°F 烘烤 7 分钟。

[spaɪst] ['krænberi] ['hɑːrts]

SPICED	**CRANBERRY**	**HEARTS**
加香料	蔓越莓	心

香料蔓越莓心

([jiːld] : [eɪt] ['sɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**8**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	8	份量	)

（份量：8人份）

1½ [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər]

1½	cups	hot	water
1½	杯子	热的	水

1.5 杯热水

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	cup	sugar
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[fɔːr] [kloʊvz]

4	cloves
4	丁香

4瓣

[wʌn] [stɪk] ['sɪnəmən]

1	stick	cinnamon
1	戳	肉桂

1根肉桂棒

[θriː] ['lemən] ['slaɪsɪz]

3	lemon	slices
3	柠檬	切片

3片柠檬

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

½ [paʊnd] ['krænberiz]

½	pound	cranberries
½	磅	蔓越莓

半磅蔓越莓

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]

2	tablespoons	plain	gelatin
2	汤匙	清楚的	明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

½	cup	cold	water
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[hiːt] ['wɔːtər] , ['ʃʊgər] , ['spaɪsɪz] , ['leмən] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [di'zɔlvz] ; [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Heat	water	,	sugar	,	spices	,	lemon	slices	,	and	salt	until	sugar	dissolves	;	boil	5	minutes	.
热	水	,	糖	,	香料	,	柠檬	切片	,	和	盐	直到	糖	溶解	;	熬	5	分钟	.

将水、糖、香料、柠檬片和盐加热至糖溶解；煮沸 5 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krænberiz] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [bɔɪl] [ʌp] [θriː] ['mɪnɪts] .

Add	cranberries	and	cook	until	they	boil	up	3	minutes	.
添加	蔓越莓	和	厨师	直到	他们	熬	向上	3	分钟	.

加入蔓越莓，煮至沸腾，约3分钟。

[rɪ'muːv] ['leмən] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [stɪk] .

Remove	lemon	slices	and	cinnamon	stick	.
消除	柠檬	切片	和	肉桂	戳	.

取出柠檬片和肉桂棒。

[let] ['dʒelətɪn][stænd][ɪn][koʊld]['wɔːtər][faɪv] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][hɑːt] ['krænberiz] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Let	gelatin	stand	in	cold	water	5	minutes	;	add	to	hot	cranberries	,	mixing	well	.
让	明胶	站立	在	寒冷的	水	5	分钟	;	添加	到	热的	蔓越莓	,	混合	出色地	.

将明胶在冷水中浸泡 5 分钟；加入热蔓越莓中，搅拌均匀。

[let] [kuːl] ; [pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] [hɑːrt] - [ʃeɪpt] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz] .

Let	cool	;	pour	into	greased	heart	-	shaped	individual	molds	.
让	凉爽的	;	倒	进入	涂油	心	-	形状	个人	模具	.

冷却后，倒入抹了油的心形模具中。

[ʌn'moʊld][ɑːn] ['letɪs] [liːf] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ] [θɪnd] ['meɪəneɪz] .

Unmold	on	lettuce	leaf	and	top	with	thinned	mayonnaise	.
脱模	在	莴苣	叶子	和	顶部	和	变薄	蛋黄酱	.

将蛋糕脱模放在生菜叶上，淋上稀释过的蛋黄酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt] , ['toʊstɪd] [klʌb] ['krækərz] [paɪld] [haɪ] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] .

Serve	with	hot	,	toasted	CLUB	CRACKERS	piled	high	with	Chicken	Salad	.
服务	和	热的	,	烤过的	俱乐部	饼干	堆积	高的	和	鸡	沙拉	.

配上热腾腾的烤饼干，上面堆满鸡肉沙拉即可享用。

[tuː; tə][toʊst] ['krækərz] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

To	toast	crackers	place	on	a	cookie	sheet	and	bake	7	minutes	at	350°
到	吐司	饼干	地方	在	一个	曲奇饼	床单	和	烤	7	分钟	在	350°

将饼干放在烤盘上，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 7 分钟，即可烤出金黄酥脆的饼干。

[ef] . -

F	.	26
F	.	-

F.26

[fruːt] ['plætər]

FRUIT	PLATTER
水果	拼盘

水果拼盘

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːrvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[sɪks]['paɪnæp(ə)l] [stɪks]

6	pineapple	sticks
6	菠萝	棍子

6根菠萝棒

[sɪks] [per] [hævz]

6	pear	halves
6	梨	一半

6个半梨

[sɪks] [piːtʃ] [hævz] , [slaɪst]

6	peach	halves	,	sliced
6	桃	一半	,	切片

6个桃子对半切开，切片

- ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz]

18	slices	of	oranges
-	切片	的	橙子

18片橙子

- ['greɪpfruːt] ['sekʃnz]

18	grapefruit	sections
-	柚子	部分

18瓣葡萄柚

- [plʌm] [hævz]
12 **plum** **halves**
- 李子 一半

12个半个李子

[fɔːr][bəˈnænəz]
4 **bananas**
4 香蕉

4根香蕉

[wʌn][kʌp]['melən] [bɔːlz]
1 **cup** **melon** **balls**
1 杯子 瓜 球

杯哈密瓜球

[wʌn][paɪnt] ['strɔːberɪz]
1 **pint** **strawberries**
1 品脱 草莓

1品脱草莓

[sɪks] ['letɪs] [liːvz]
6 **lettuce** **leaves**
6 莴苣 树叶

6片生菜叶

[sɪks] ['bʌntʃɪz] ['pɑːrsli]
6 **bunches** **parsley**
6 成捆 香菜

6束欧芹

[wʌn] [bʌntʃ] [waɪt] [greɪps]
1 **bunch** **white** **grapes**
1 束 白色的 葡萄

1串白葡萄

[juːz][æz; əz] [mʌtʃ] [freʃ] [fruːt][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
Use **as** **much** **fresh** **fruit** **as** **possible** **.**
使用 作为 很多 新鲜的 水果 作为 可能的 .

尽可能多地使用新鲜水果。

[tuː; tə] [piːl] [ænd; ənd]['sekʃ(ə)n]['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['iːzəli] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;
To **peel** **and** **section** **oranges** **and** **grapefruit** **easily** **,** **cover** **with** **boiling** **water** **;**
到 果皮 和 部分 橙子 和 柚子 容易地 , 覆盖 和 沸腾 水 ;
[let][stænd] - ['mɪnɪts] ;
let **stand** **10** **minutes** **;**
让 站立 - 分钟 ;

为了方便剥去橙子和葡萄柚的皮并切瓣，用沸水浸泡10分钟；

[piːl] , ['sekʃ(ə)n][ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] .
peel **,** **section** **and** **refrigerate** **.**
果皮 , 部分 和 冷藏 .

去皮、切块、冷藏。

[tuː; tə] [prɪ'per] [bə'nænəz] , [piːl] , [kʌt][ɪn][θriː]['iːkwəl] ['piːsɪz] ['krɔːswaɪz] ; [dɪp][ɪn] ['meɪəneɪz] ; [roʊl][ɪn]
To **prepare** **bananas** **,** **peel** **,** **cut** **in** **3** **equal** **pieces** **crosswise** **;** **dip** **in** **mayonnaise** **;** **roll** **in**
到 准备 香蕉 , 果皮 , 切 在 3 平等的 件 横向 ; 蘸 在 蛋黄酱 ; 卷 在
[pɪŋk]['koʊkənʌt] .
pink **coconut** **.**
粉色的 椰子 .

将香蕉去皮，横切成 3 等份；蘸上蛋黄酱；裹上粉红色椰蓉。

[prɪ'per] [ænd; ənd] [tʃɪl] ['melən] [bɔ:lz] .

Prepare	**and**	**chill**	**melon**	**balls**	**.**
准备	和	寒意	瓜	球	.

准备好瓜球并冷藏。

[pleɪs] ['letɪs] [li:vz] [ɑ:n] [tʃɑ:p] [pleɪt] .

Place	**lettuce**	**leaves**	**on**	**chop**	**plate**	**.**
地方	莴苣	树叶	在	劈	盘子	.

将生菜叶放在切菜盘上。

[ə'reɪndʒ] [fru:t] [ə'raʊnd] ['aʊtər] [edʒ] [ʌv; əv] ['plætər] , [bɪ'gɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['paɪnæp(ə)l] [stɪks] .

Arrange	**fruit**	**around**	**outer**	**edge**	**of**	**platter**	**,**	**beginning**	**with**	**pineapple**	**sticks**	**.**
安排	水果	大约	外	边缘	的	拼盘	,	开始	和	菠萝	棍子	.

将水果摆放在盘子的外缘，先放菠萝条。

[ɑ:n][wʌn][saɪd] [pleɪs] [slaɪst] ['pi:tʃɪz] ; [ɑ:n] ['ʌðər] , ['melən] [bɔ:lz] .

On	**one**	**side**	**place**	**sliced**	**peaches**	**;**	**on**	**other**	**,**	**melon**	**balls**	**.**
在	一	边	地方	切片	桃子	;	在	其他	,	瓜	球	.

一边放切好的桃子，另一边放哈密瓜球。

[nekst]['koʊkənʌt] - [bə'nænəz] ; [ðen] [per] [hævz] ([tɪnt][wɪð; wɪθ] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] ['ju:zɪŋ]['peɪstri] [brʌʃ]) .

Next	**coconut**	**-**	**bananas**	**;**	**then**	**pear**	**halves**	**(**	**tint**	**with**	**food**	**coloring**	**using**	**pastry**	**brush**	**)**	**.**
下一个	椰子	-	香蕉	;	然后	梨	一半	(	着色	和	食物	染色	使用	糕点	刷子	)	.

接下来是椰子香蕉；然后是梨子对半切开（用糕点刷蘸取食用色素染色）。

[nekst] [ə'reɪndʒ] [plʌm] [hævz] , [skɪn] [saɪd] [ʌp] [ænd; ənd] ['dɪpt] [ɪn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

Next	**arrange**	**plum**	**halves**	**,**	**skin**	**side**	**up**	**and**	**dipped**	**in**	**powdered**	**sugar**	**.**
下一个	安排	李子	一半	,	皮肤	边	向上	和	浸入	在	粉末状	糖	.

接下来，将李子对半切开，果皮朝上，蘸上糖粉摆放好。

[ðen] ['ɔrɪndʒ] ['slaɪsɪz] , [ˌoʊvər'læpɪŋ] [ɪn][ɑ:r'tɪstɪk]['roʊz; 'raʊz] ; [nekst] ['greɪpfru:t] ['sekʃnz] ; ['faɪnəli][ə; eɪ]

Then	**orange**	**slices**	**,**	**overlapping**	**in**	**artistic**	**rows**	**;**	**next**	**grapefruit**	**sections**	**;**	**finally**	**a**
然后	橙子	切片	,	重叠	在	艺术	行	;	下一个	柚子	部分	;	最后	一个

[maʊnd] [ʌv; əv] ['strɔ:berɪz] [wɪð; wɪθ] [stemz] .

mound	**of**	**strawberries**	**with**	**stems**	**.**
冢	的	草莓	和	茎	.

然后是层层叠叠、排列成艺术感十足的橙片；接着是葡萄柚瓣；最后是一堆带梗的草莓。

[naʊ] ['sɜ:rk(ə)l][ɪz] [kəm'pli:t] .

Now	**circle**	**is**	**complete**	**.**
现在	圆圈	是	完全的	.

现在循环完成了。

[ɪn] ['sentər] , [pleɪs] [boʊl] [fɪld] [wɪð; wɪθ] [fru:t] ['sæləd] ['dresɪŋ] ([si:] [bɪ'loʊ]) .

In	**center**	**,**	**place**	**bowl**	**filled**	**with**	**Fruit**	**Salad**	**Dressing**	**(**	**see**	**below**	**)**	**.**
在	中心	,	地方	碗	已填	和	水果	沙拉	敷料	(	看	以下	)	.

在中央放置一碗水果沙拉酱（见下图）。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['taɪni] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] - ['koʊtɪd] [greɪps] [ænd; ənd] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pɑ:rsli] .

Garnish	**with**	**tiny**	**bunches**	**of**	**sugar**	**-**	**coated**	**grapes**	**and**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**.**
装饰	和	微小的	成捆	的	糖	-	涂层	葡萄	和	枝条	的	香菜	.

用几串裹着糖霜的葡萄和几枝欧芹装饰。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [taʊn] [haʊs] ['krækərz] [spred] [wɪð; wɪθ] [blu:] [tʃi:z] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

Serve	**with**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**	**spread**	**with**	**Blue**	**cheese**	**and**	**broiled**	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
服务	和	镇	房子	饼干	传播	和	蓝色的	奶酪	和	烤制	5	分钟	在	350°

搭配涂抹了蓝纹奶酪的TOWN HOUSE饼干，在350°F（约175°C）下烤5分钟即可食用。

[ef] . [ə; eɪ] ['lʌntʃən] ['pɑːrti] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [aɪ] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪt] [ə'piːl] .

F	.	A	luncheon	party	dish	with	eye	and	appetite	appeal	.
F	.	一个	午餐	派对	盘子	和	眼睛	和	食欲	上诉	.

F. 一道色香味俱佳的午餐聚会菜肴。

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]

FRUIT	SALAD	DRESSING
水果	沙拉	敷料

水果沙拉酱

([jiːld] : 1½ [kʌps])

(	Yield	:	1½	Cups	)
(	屈服	:	1½	杯子	)

（产量：1.5 杯）

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [kriːm]

1	cup	sour	cream
1	杯子	酸的	奶油

杯酸奶油

¼ [kʌp] ['hʌni]

¼	cup	honey
¼	杯子	蜂蜜

¼ 杯蜂蜜

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

3	tablespoons	orange	juice
3	汤匙	橙子	汁

3汤匙橙汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [piːl]

2	teaspoons	grated	orange	peel
2	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

2茶匙磨碎的橙皮

[blend] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] ['sevrəl] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Blend	all	ingredients	together	and	refrigerate	several	hours	before	serving	.
混合	全部	原料	一起	和	冷藏	一些	小时	前	服务	.

将所有食材混合均匀，放入冰箱冷藏数小时后再食用。

['stændɪŋ] [im'pruːvz] ['fleɪvər] .

Standing	improves	flavor	.
常设	改善	味道	.

静置能提升风味。

[dɪ'lɪʃəs] [fɔːr; fər] [waɪd] [və'raɪəti] [ʌv; əv] [fruːt] ['sælədz] . -

Delicious	for	wide	variety	of	fruit	salads	.	27
可口的	为了	宽的	种类	的	水果	沙拉	.	-

非常适合搭配各种水果沙拉。27

[paɪz] [ə; eɪ] ['plenti]

Pies	A	Plenty
馅饼	一个	很多

馅饼多多

[ə'lædɪnz] ['æp(ə)l] [paɪ]
ALADDIN'S **APPLE** **PIE**
阿拉丁的 苹果 馅饼

阿拉丁的苹果派

([ji:ld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] [tɑ:p] ['peɪstri]
1 **unbaked** **pie** **shell** **and** **top** **pastry**
1 未烘焙的 馅饼 壳 和 顶部 糕点

1个未烘焙的派皮和派面皮

- [taʊn] [haʊs] ['krækərz]
24 **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS**
- 镇 房子 饼干

24 联排别墅饼干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tər]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [kri:m] [ʌv; əv] ['tɑ:rtər]
2 **teaspoons** **cream** **of** **tartar**
2 茶匙 奶油 的 鞑靼

2茶匙塔塔粉

1½ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
1½ **teaspoons** **nutmeg**
1½ 茶匙 肉豆蔻

1½茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [kri:m] [ʌv; əv] ['tɑ:rtər] ; [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Combine **sugar** **,** **water** **and** **cream** **of** **tartar** **;** **bring** **to** **a** **boil** **.**
结合 糖 , 水 和 奶油 的 鞑靼 ; 带来 到 一个 熬 .

将糖、水和塔塔粉混合；煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] ['krækərz] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] .

Add	**whole**	**crackers**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**.**
添加	所有的	饼干	,	柠檬	汁	和	果皮	.

加入整块饼干、柠檬汁和柠檬皮。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ; [duː] [nɑːt] [stɜːr] .

Cook	**slowly**	**for**	**10**	**minutes**	**;**	**do**	**not**	**stir**	**.**
厨师	缓慢地	为了	-	分钟	;	做	不是	搅拌	.

小火慢煮 10 分钟，不要搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [paɪ] [ʃel] ;

Pour	**into**	**unbaked**	**9**	**'**	**pie**	**shell**	**;**
倒	进入	未烘焙的	9	-	馅饼	壳	;

倒入未烘烤的9英寸派皮中；

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [dɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ([kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts]

sprinkle	**with**	**the**	**nutmeg**	**and**	**cinnamon**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**(**	**cut**	**into**	**bits**
撒	和	这	肉豆蔻	和	肉桂	和	点	和	黄油	(	切	进入	比特

) .

) **.**

) .

撒上肉豆蔻和肉桂粉，再点缀上切成小块的黄油。

[kʌt] [dɪ'zaɪn] [ɪn] [ʌn'beɪkt] [tɑːp] [krʌst] ([tuː; tə] [ə'laʊ] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp]) ; [pleɪs] ['oʊvər] ['fɪlɪŋ] ;

Cut	**design**	**in**	**unbaked**	**top**	**crust**	**(**	**to**	**allow**	**steam**	**to**	**escape**	**)**	**;**	**place**	**over**	**filling**	**;**
切	设计	在	未烘焙的	顶部	地壳	(	到	允许	蒸汽	到	逃脱	)	;	地方	超过	填充	;

在未烘烤的饼皮上划出图案（以便蒸汽逸出）；盖在馅料上；

[fluːt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , ['siːlɪŋ] [tə'geðər] .

flute	**edges**	**,**	**sealing**	**together**	**.**
长笛	边缘	,	密封	一起	.

槽口边缘密封在一起。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] 400° [ef] . ([ˌpriː'hiːtid]) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**40**	**minutes**	**in**	**a**	**400°**	**F**	**.**	**(**	**preheated**	**)**	**oven**	**.**
烤	-	分钟	在	一个	400°	F	.	(	预热	)	烤箱	.

在预热至华氏400度的烤箱中烘烤40分钟。

[biː; bi] [ʃʊr] [krʌst] [ɪz] [ə; eɪ] ['goʊldən] [braʊn] .

Be	**sure**	**crust**	**is**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
是	当然	地壳	是	一个	金的	棕色的	.

务必将饼皮烤至金黄色。

[kuːl] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Cool	**and**	**serve**	**.**
凉爽的	和	服务	.

冷却后即可食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] “ [meɪk] [bɪ'liːv] ” ['æp(ə)l] [paɪ] [ænd; ənd] [rɪ'kwaɪrz] [noʊ] ['æplz] [tuː; tə] [prɪ'per] [ˌaɪ 'tiː] .

This	**is**	**a**	**“**	**make**	**believe**	**”**	**apple**	**pie**	**and**	**requires**	**no**	**apples**	**to**	**prepare**	**it**	**.**
这	是	一个	“	制作	相信	”	苹果	馅饼	和	需要	不	苹果	到	准备	它	.

这是一个“虚构的”苹果派，制作过程中不需要任何苹果。

[bʌt; bət] , [laɪk] [ə; eɪ] ['regjələr] ['æp(ə)l] [paɪ] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [wedʒ] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɔːr] [aɪs]

But	**,**	**like**	**a**	**regular**	**apple**	**pie**	**,**	**it**	**is**	**delicious**	**with**	**a**	**wedge**	**of**	**cheese**	**or**	**ice**
但	,	喜欢	一个	常规的	苹果	馅饼	,	它	是	可口的	和	一个	楔	的	奶酪	或者	冰

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

但是，就像普通的苹果派一样，配上一块奶酪或冰淇淋就非常美味了。

['nevər] - [feɪl] [paɪ] [krʌst]
NEVER - FAIL PIE CRUST
绝不 - 失败 馅饼 地壳

永不失败的派皮

([ji:ld] : [θri:] [naɪn] - [krʌsts])
(Yield : Three 9 - Crusts)
(屈服 : 三 9 - 外壳)

（成品：三个9英寸饼皮）

[θri:] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
3 cups sifted flour
3 杯子 筛过的 面粉

3杯过筛面粉

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
Sift together flour and salt .
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[skɔ:ld] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , ['wɪpɪŋ] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] .
Scald milk and add shortening , whipping until creamy .
烫伤 牛奶 和 添加 缩短 , 鞭打 直到 奶油状 .

将牛奶烫热，加入起酥油，搅打至浓稠顺滑。

[wɜ:rk] [ɪn] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] .
Work in dry ingredients .
工作 在 干燥 原料 .

加入干料。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [bɪ'fɔ:r] ['roʊlɪŋ] [aʊt] [ɑ:n] ['flaʊərd] [bɔ:rd] .
Chill in refrigerator before rolling out on floured board .
寒意 在 冰箱 前 滚动 出去 在 撒了面粉 木板 .

放入冰箱冷藏后，再放在撒了面粉的案板上擀开。

[ki:ps] [wel] [fɔ:r; fər] [deɪz] , [soʊ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [ʌp] [ɪn] [æd'væns] .
Keeps well for days , so may be made up in advance .
保持 出色地 为了 天 , 所以 可能 是 制成 向上 在 进步 .

可以保存数日，因此可以提前做好。

[paɪ] [ænd; ənd] ['kʊki] [doʊ] , [roʊld] [ɑ:n] [wækst] ['peɪpər] , [ɪz] ['i:zəli] [ænd; ənd] ['seɪfli] [træns'fə:d]
PIE AND COOKIE DOUGH , rolled on waxed paper , is easily and safely transferred
馅饼 和 曲奇饼 面团 , 滚动 在 打蜡 纸 , 是 容易地 和 安全 转移
[frʌm; frəm] ['teɪbl] [tu:; tə] [pæn] . -
from table to pan . 28
从 桌子 到 平底锅 . -

将馅饼和曲奇面团擀在蜡纸上，可以轻松安全地从桌面转移到烤盘上。28

[blæk] ['bɑːtəm] [mɪnt] [paɪ]
BLACK **BOTTOM** **MINT** **PIE**
黑色的 底部 薄荷 馅饼

黑底薄荷派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [krʌst]
1 9 ' COCOANUT CHOCOLATE CRUST
1 9 - 椰子 巧克力 地壳

1 9英寸椰子巧克力脆皮

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
6 ounces semi - sweet chocolate
6 盎司 半 - 甜的 巧克力

6盎司半甜巧克力

[wʌn] [eg] , ['sepəreɪtɪd]
1 egg , separated
1 蛋 , 分开

个鸡蛋，蛋黄和蛋白分开

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1 tablespoon cornstarch
1 汤匙 玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

[wʌn] ['pækɪdʒ] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ]
1 package vanilla pudding
1 包裹 香草 布丁

包香草布丁

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm]
1 cup heavy cream
1 杯子 重的 奶油

杯浓奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[griːn] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
green food coloring
绿色的 食物 染色

绿色食用色素

[ɔɪl] [ʌv; əv] [mɪnt] ['fleɪvərɪŋ]
oil of mint flavoring
油 的 薄荷 调味

薄荷油调味剂

¼ [kʌp] ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊki] [krʌmz]
¼ cup COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE crumbs
¼ 杯子 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 面包屑

¼ 杯椰子巧克力曲奇饼干碎

[pʊt] [mɪlk] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['tʃɔːklət] [ɪz]

Put	**milk**	**and**	**chocolate**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**and**	**heat**	**until**	**chocolate**	**is**
放	牛奶	和	巧克力	在	顶部	的	双倍的	锅炉	和	热	直到	巧克力	是

[meltid] .

melted	**.**
融化	.

将牛奶和巧克力放入双层蒸锅的上层，加热至巧克力融化。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ; ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɑːt] [mɪlk] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] .

Combine	**egg**	**yolk**	**and**	**cornstarch**	**;**	**gradually**	**add**	**to**	**hot**	**milk**	**and**	**chocolate**	**.**
结合	蛋	蛋黄	和	玉米淀粉	;	逐步地	添加	到	热的	牛奶	和	巧克力	.

将蛋黄和玉米淀粉混合；逐渐加入热牛奶和巧克力中。

['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] , [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Stirring	**vigorously**	**,**	**continue**	**to**	**cook**	**until**	**thickened**	**,**	**about**	**20**	**minutes**	**.**
搅拌	大力	,	继续	到	厨师	直到	增稠	,	关于	-	分钟	.

用力搅拌，继续煮至浓稠，约20分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .

Remove	**from**	**heat**	**and**	**let**	**cool**	**.**
消除	从	热	和	让	凉爽的	.

离火，放凉。

[kʊk] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑːn] [ðə; ðiː] ['pækɪdʒ] .

Cook	**vanilla**	**pudding**	**according**	**to**	**directions**	**on**	**the**	**package**	**.**
厨师	香草	布丁	根据	到	方向	在	这	包裹	.

按照包装上的说明烹制香草布丁。

[set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .

Set	**aside**	**to**	**cool**	**.**
放	旁边	到	凉爽的	.

放在一旁冷却。

[spred] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ðiː] ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [krʌst] .

Spread	**chocolate**	**mixture**	**over**	**bottom**	**of**	**the**	**COCOANUT**	**CHOCOLATE**	**CRUST**	**.**
传播	巧克力	混合物	超过	底部	的	这	椰子	巧克力	地壳	.

将巧克力混合物涂抹在椰子巧克力饼底上。

[wen] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [kuːl] , [foʊld] [ɪn] ['biːtn] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

When	**pudding**	**is**	**cool**	**,**	**fold**	**in**	**beaten**	**egg**	**white**	**and**	**pour**	**over**	**chocolate**	**mixture**	**.**
什么时候	布丁	是	凉爽的	,	折叠	在	被打败	蛋	白色的	和	倒	超过	巧克力	混合物	.

布丁冷却后，拌入打发的蛋白，然后淋在巧克力混合物上。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [stɪf] ;

Whip	**cream**	**until**	**stiff**	**;**
鞭	奶油	直到	僵硬的	;

将奶油打发至硬性发泡；

[ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] [drɑːps] [ɔɪl] [ʌv; əv] [mɪnt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [tɜːrn] [kriːm] ['ɪntuː]

add	**5**	**drops**	**oil**	**of**	**mint**	**flavoring**	**and**	**enough**	**coloring**	**to**	**turn**	**cream**	**into**
添加	5	滴	油	的	薄荷	调味	和	足够的	染色	到	转动	奶油	进入

[ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [ʃeɪd] [ʌv; əv] [griːn] .

a	**pleasing**	**shade**	**of**	**green**	**.**
一个	令人愉悦	阴影	的	绿色的	.

加入 5 滴薄荷香精油和适量色素，使奶油变成令人愉悦的绿色。

['grædʒuəli] [foʊld] [ɪn] ['ʃʊgər] .

Gradually	**fold**	**in**	**sugar**	**.**
逐步地	折叠	在	糖	.

慢慢拌入糖。

[paɪl] [haɪ] [ɑːn][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊki]
Pile high on the pie and sprinkle top with COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE
桩 高的 在 这 馅饼 和 撒 顶部 和 椰子 巧克力 降低 曲奇饼
[krʌmz] .
crumbs .
面包屑 .

在派上堆满馅料，并在顶部撒上椰子巧克力曲奇碎屑。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Refrigerate 2 to 4 hours before serving .
冷藏 2 到 4 小时 前 服务 .

冷藏2至4小时后再食用。

['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [krʌst]
COCOANUT CHOCOLATE CRUST
椰子 巧克力 地壳

椰子巧克力脆皮

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(Yield : 9 ' Pie Crust)
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊki] [krʌmz]
2 cups COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE crumbs
2 杯子 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 面包屑

2 杯椰子巧克力曲奇饼干碎

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
5 tablespoons butter or margarine
5 汤匙 黄油 或者 人造黄油

5汤匙黄油或人造黄油

[prɪ'per] [ˌtuː'tuː][kʌps] [faɪn] [krʌmz] [frʌm; frəm] ['kəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊkiz] .
Prepare 2 cups fine crumbs from COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIES .
准备 2 杯子 美好的 面包屑 从 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 .

将椰子巧克力曲奇饼干碾成 2 杯细碎饼干屑。

[hæv; həv] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ə; eɪ][fɔːrk] , [mɪks]
Have butter or margarine room temperature , and using a fork , mix
有 黄油 或者 人造黄油 房间 温度 , 和 使用 一个 叉 , 混合
[wɪð; wɪθ] ['kʊki] [krʌmz] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
with cookie crumbs until crumbly .
和 曲奇饼 面包屑 直到 易碎的 .

将黄油或人造黄油置于室温，用叉子将其与饼干碎混合，直至呈碎屑状。

[juːz] [bæk] [ʌv; əv] [spuːn] [tuː; tə] [pres] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['fɜːrmli][tuː; tə][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv]
Use back of spoon to press this mixture firmly to the sides and bottom of
使用 后退 的 勺子 到 按 这 混合物 牢牢 到 这 侧面 和 底部 的
[ə; eɪ][naɪn] - [paɪ] [pleɪt] .
a 9 ' pie plate .
一个 9 - 馅饼 盘子 .

用勺子背面将混合物紧紧压在 9 英寸派盘的侧面和底部。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [rɪm][æt; ət][tɑːp][ʌv; əv] [krʌst] .
Be sure to make a shallow rim at top of crust .
是 当然 到 制作 一个 浅的 轮缘 在 顶部 的 地壳 .

一定要在饼皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . [kuːl] [bɪ'fɔːr] ['fɪlɪŋ] .
Bake 5 minutes at 375° F . Cool before filling .
烤 5 分钟 在 375° F . 凉爽的 前 填充 .

以 375°F 烘烤 5 分钟。冷却后再进行填充。

['kʊki] - [en] - ['krækər] [krʌsts] [ɪn] [ðɪs] ['tʃæptər] [ɑːr; ər][aɪ'diːəl][fɔːr; fər] [kriːm] ['fɪlɪŋz] .

COOKIE	'	N	'	CRACKER	CRUSTS	in	this	chapter	are	ideal	for	cream	fillings	.
曲奇饼	-	N	-	饼干	外壳	在	这	章	是	理想的	为了	奶油	填充物	.

本章中的饼干底非常适合搭配奶油馅料。

[traɪ] ['leɪmən] [mə'ræŋ] [ɪn]['dʒɪndʒər] ['wɔːlnʌt] [krʌst] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ʃɪ'fɑːn] [ɪn] ['kəukə,nʌt]

Try	lemon	meringue	in	GINGER	WALNUT	CRUST	and	chocolate	chiffon	in	COCOANUT
尝试	柠檬	蛋白酥皮	在	姜	核桃	地壳	和	巧克力	薄纱	在	椰子

['tʃɔːklət] . -

CHOCOLATE	.	29
巧克力	.	-

试试姜味核桃酥皮配柠檬蛋白酥皮，以及椰子巧克力蛋糕配巧克力戚风蛋糕。29

[pɪ'kɑːn] [paɪ]

PECAN	PIE
胡桃	馅饼

山核桃派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])

(	Yield	:	9	'	Pie	)
(	屈服	:	9	-	馅饼	)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['kærəml; 'kɑːrml] ['krækər] [krʌst]

1	9	'	CARAMEL	CRACKER	CRUST
1	9	-	焦糖	饼干	地壳

1 9英寸焦糖饼干底

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

½ [kʌp] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

½	cup	cornstarch
½	杯子	玉米淀粉

半杯玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

3	tablespoons	butter
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [dɑːrk][kɔːrn] ['sɪrəp]

1½	cups	dark	corn	syrup
1½	杯子	黑暗的	玉米	糖浆

1.5 杯深色玉米糖浆

⅔ [kʌp] ['wɔːtər]

⅔	cup	water
⅔	杯子	水

⅔ 杯水

[wʌn] [kʌp] [pɪˈkɑːnz]
1 **cup** **pecans**
1 杯子 山核桃

杯山核桃

[wʌn] [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
1 **cup** **whipping** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[blend] [ˈʃʊgər] , [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] , [egz] [ænd; ənd] [ˈsɪrəp] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtər] , [kʊk] , [ˈstɜːrɪŋ]
Blend **sugar** **,** **cornstarch** **,** **salt** **,** **butter** **,** **eggs** **and** **syrup** **;** **add** **water** **,** **cook** **,** **stirring**
混合 糖 , 玉米淀粉 , 盐 , 黄油 , 鸡蛋 和 糖浆 ; 添加 水 , 厨师 , 搅拌
[ˈkɑːnstəntli] [ʌnˈtɪl] [θɪk] .
constantly **until** **thick** **.**
不断地 直到 厚的 .

将糖、玉米淀粉、盐、黄油、鸡蛋和糖浆混合；加水，不断搅拌烹煮至浓稠。

[biːt] [waɪl] [ˈkʊkɪŋ] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [nʌts] ; [let] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] .
Beat **while** **cooking** **5** **minutes** **longer** **;** **add** **nuts** **;** **let** **boil** **up** **once** **.**
打 尽管 烹饪 5 分钟 更长 ; 添加 坚果 ; 让 熬 向上 一次 .

边搅拌边煮5分钟；加入坚果；煮沸一次。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [ˈkærəml; ˈkɑːrml] [ˈkrækər] [krʌst] ; [rɪˈfrɪdʒəreɪt] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] [ˈaʊərz] .
Pour **into** **CARAMEL** **CRACKER** **CRUST** **;** **refrigerate** **4** **to** **6** **hours** **.**
倒 进入 焦糖 饼干 地壳 ; 冷藏 4 到 6 小时 .

倒入焦糖饼干底；冷藏 4 至 6 小时。

[ˈdekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [pɪˈkɑːn] [hævz] .
Decorate **with** **whipped** **cream** **and** **pecan** **halves** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 和 胡桃 一半 .

用鲜奶油和半颗山核桃装饰。

[ˈkærəml; ˈkɑːrml] [ˈkrækər] [krʌst]
CARAMEL **CRACKER** **CRUST**
焦糖 饼干 地壳

焦糖饼干底

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(**Yield** **:** **9** **'** **Pie** **Crust** **)**
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

1½ [kʌps] [sɔːlˈtiːn] [ˈkrækər] [krʌmz]
1½ **cups** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
1½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

1.5 杯苏打饼干碎

½ [kʌp] [dɑːrk] [braʊn] [ˈʃʊgər]
½ **cup** **dark** **brown** **sugar**
½ 杯子 黑暗的 棕色的 糖

半杯红糖

½ [kʌp] [graʊnd] [pɪˈkɑːnz]
½ **cup** **ground** **pecans**
½ 杯子 地面 山核桃

半杯磨碎的山核桃

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
½ cup butter or margarine
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [nʌts] .
Combine SALTINE CRACKER CRUMBS , sugar and nuts .
结合 苏打饼干 饼干 面包屑 , 糖 和 坚果 .

将咸饼干碎、糖和坚果混合。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːft] ['bʌtər] ; ['juːzɪŋ][fɔːrk] , [blend] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Add soft butter ; using fork , blend until crumbly .
添加 柔软的 黄油 ; 使用 叉 , 混合 直到 易碎的 .

加入软化的黄油；用叉子搅拌至呈碎屑状。

[pres] [ə'genst] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [naɪn] - [paɪ] [pleɪt] ; [meɪk] ['ʃæloʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɑːp] [ʌv; əv]
Press against sides and bottom of 9 ' pie plate ; make shallow rim at top of
按 反对 侧面 和 底部 的 9 - 馅饼 盘子 ; 制作 浅的 轮缘 在 顶部 的
[krʌst] .
crust .
地壳 .

将面皮压紧在 9 英寸派盘的侧面和底部；在派皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . -
Bake 5 minutes at 375° F . 30
烤 5 分钟 在 375° F . -

以 375°F 烘烤 5 分钟。30

['ræzberi] [pɑːr'feɪ] [paɪ]
RASPBERRY PARFAIT PIE
覆盆子 芭菲 馅饼

覆盆子冻糕派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['greɪəm] ['krækər] [krʌst]
1 9 ' GRAHAM CRACKER CRUST
1 9 - 格雷厄姆 饼干 地壳

1 9英寸全麦饼干底

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['froʊz(ə)n] [red] [ɔːr] [blæk] ['ræzˌberiːz]
1 package frozen red or black raspberries
1 包裹 冷冻 红色的或者 黑色的 覆盆子

包冷冻红树莓或黑树莓

1¼ [kʌps] ['lɪkwɪd]
1¼ cups liquid
1¼ 杯子 液体

1¼ 杯液体

[wʌn][paɪnt] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm]
1 pint vanilla ice cream
1 品脱 香草 冰 奶油

1品脱香草冰淇淋

½ [paɪnt] ([wʌn][kʌp]) ['wɪpɪŋ] [kriːm]
½ pint (1 cup) whipping cream
½ 品脱 (1 杯子) 鞭打 奶油

半品脱（1 杯）鲜奶油

[wʌn] ['pækɪdʒ] [red] [ɔːr] [blæk] ['ræzberi] ['dʒelətɪn]
1 package red or black raspberry gelatin
1 包裹 红色的或者 黑色的 覆盆子 明胶

包红树莓或黑树莓果冻

[let] ['beriz] [θɔːr] ; [dreɪn][dʒuːs]['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .
Let berries thaw ; drain juice into measuring cup .
让 浆果 解冻 ; 流走 汁 进入 测量 杯子 .

让浆果解冻；将汁液倒入量杯中。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] 1¼ [kʌps] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Add water to make 1¼ cups ; heat to boiling .
添加 水 到 制作 1¼ 杯子 ; 热 到 沸腾 .

加水至 1¼ 杯；加热至沸腾。

[pɔːr] ['oʊvər]['dʒelətɪn] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Pour over gelatin ; stir until dissolved .
倒 超过 明胶 ; 搅拌 直到 溶解 .

倒入明胶；搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː][aɪs] [kriːm] ; [wɪp] [ʌn'tɪl] [meltid] .
Add ice cream ; whip until melted .
添加 冰 奶油 ; 鞭 直到 融化 .

加入冰淇淋；搅拌至融化。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [nɑːt][set] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Chill until thick , not set (about 20 minutes) .
寒意 直到 厚的 , 不是 放 (关于 - 分钟) .

冷藏至浓稠但未凝固（约 20 分钟）。

[ðen] , [foʊld][ɪn] ['beriz] [rɪ'zɜːrv] [sʌm; səm][fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ] .
Then , fold in berries reserving some for garnish .
然后 , 折叠 在 浆果 预订 一些 为了 装饰 .

然后拌入浆果，留一些作装饰。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Pour into GRAHAM CRACKER CRUST ; refrigerate until firm .
倒 进入 格雷厄姆 饼干 地壳 ; 冷藏 直到 公司 .

倒入全麦饼干底中；冷藏至凝固。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['beriz] .
Decorate with whipped cream and berries .
装饰 和 鞭打 奶油 和 浆果 .

用鲜奶油和浆果装饰。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Return to refrigerator .
返回 到 冰箱 .

放回冰箱。

['greɪəm] ['krækər] [krʌst]
GRAHAM CRACKER CRUST
格雷厄姆 饼干 地壳

全麦饼干底

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(Yield : 9 ' Pie Crust)
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

1¾ [kʌps] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
1¾ cups GRAHAM CRACKER crumbs
1¾ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

1¾ 杯全麦饼干碎

¼ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
¼ cup granulated sugar
¼ 杯子 颗粒状 糖

¼ 杯砂糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɑːrdʒərən][ɔːr] ['bʌtər]
5 tablespoons margarine or butter
5 汤匙 人造黄油 或者 黄油

5汤匙人造黄油或黄油

[kəm'baɪn] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Combine GRAHAM CRACKER crumbs and sugar .
结合 格雷厄姆 饼干 面包屑 和 糖 .

将全麦饼干碎和糖混合。

['juːzɪŋ] [fɔːrk] , [wɜːrk] [ɪn] [sɔːft] ['bʌtər] ; [blend] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Using fork , work in soft butter ; blend until crumbly .
使用 叉 , 工作 在 柔软的 黄油 ; 混合 直到 易碎的 .

用叉子将软化的黄油拌入面粉中；搅拌至呈碎屑状。

[pres] ['fɜːrmli] [tuː; tə] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [naɪn] - [paɪ] [pleɪt] ; [meɪk] ['ʃæloʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɑːp]
Press firmly to sides and bottom of 9 ' pie plate ; make shallow rim at top
按 牢牢 到 侧面 和 底部 的 9 - 馅饼 盘子 ; 制作 浅的 轮缘 在 顶部
[ʌv; əv] [krʌst] .
of crust .
的 地壳 .

将面皮用力按压到 9 英寸派盘的侧面和底部；在派皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . -
Bake 7 minutes at 375° F . 31
烤 7 分钟 在 375° F . -

在 375°F 下烘烤 7 分钟。31

['pʌmpkɪn] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]
PUMPKIN CHIFFON PIE
南瓜 薄纱 馅饼

南瓜戚风派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['dʒɪndʒər] ['wɔːlnʌt] [krʌst]
1 9 ' GINGER WALNUT CRUST
1 9 - 姜 核桃 地壳

1 9英寸姜味核桃酥皮

¾ [kʌp] [kʊkt] ['pʌmpkɪn]
¾ cup cooked pumpkin
¾ 杯子 煮熟 南瓜

¾ 杯熟南瓜

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
¼ teaspoon ginger
¼ 茶匙 姜

¼茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['dʒelətɪn]
1½ tablespoons gelatin
1½ 汤匙 明胶

1.5汤匙明胶

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [kuːl] ['wɔːtər]
5 tablespoons cool water
5 汤匙 凉爽的 水

5汤匙凉水

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[kəm'baɪn] ['pʌmpkɪn] , [eg] [joʊk] , ⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Combine pumpkin , egg yolks , ⅓ cup sugar , milk and spices .
结合 南瓜 , 蛋 蛋黄 , ⅓ 杯子 糖 , 牛奶 和 香料 .

将南瓜泥、蛋黄、1/3 杯糖、牛奶和香料混合在一起。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook until thick , stirring constantly .
厨师 直到 厚的 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮至浓稠。

[set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
Set aside to cool .
放 旁边 到 凉爽的 .

放在一旁冷却。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kuːl] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['pʌmpkɪn] ['kʌstərd] .
Soften gelatin in cool water ; add to pumpkin custard .
软化 明胶 在 凉爽的 水 ; 添加 到 南瓜 蛋奶冻 .

将明胶用冷水软化；加入南瓜蛋奶糊中。

[biːt] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['wɪpɪŋ]
Beat **egg** **whites** **and** **salt** **until** **very** **stiff** **;** **add** **remaining** **sugar** **gradually** **,** **whipping**
打 蛋 白人 和 盐 直到 非常 僵硬的 ; 添加 其余的 糖 逐步地 , 鞭打
['dʒentli] .
gently **.**
轻轻地 .

将蛋白和盐打发至非常硬挺；逐渐加入剩余的糖，轻轻搅拌。

[pɔːr] ['pʌmpkɪn] ['kʌstərd] ['ɪntuː] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] , ['foʊldɪŋ] ['θɜːrəli] [bʌt; bət] ['dʒentli] .
Pour **pumpkin** **custard** **into** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **,** **folding** **thoroughly** **but** **gently** **.**
倒 南瓜 蛋奶冻 进入 僵硬地 被打败 蛋 白人 , 折叠式的 彻底 但 轻轻地 .

将南瓜蛋奶糊倒入打发的蛋白中，轻轻地、充分地翻拌均匀。

[ðen] [pɔːr] ['ɪntuː] ['dʒɪndʒər] ['wɔːlnʌt] [krʌst] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [θriː] [tuː; tə] [sɪks] ['aʊərz] .
Then **pour** **into** **GINGER** **WALNUT** **CRUST** **;** **refrigerate** **3** **to** **6** **hours** **.**
然后 倒 进入 姜 核桃 地壳 ; 冷藏 3 到 6 小时 .

然后倒入姜味核桃饼底；冷藏 3 至 6 小时。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
Top **with** **whipped** **cream** **and** **return** **to** **refrigerator** **until** **ready** **to** **serve** **.**
顶部 和 鞭打 奶油 和 返回 到 冰箱 直到 准备好 到 服务 .

淋上鲜奶油，放回冰箱冷藏至食用时。

['dʒɪndʒər] ['wɔːlnʌt] [krʌst]
GINGER **WALNUT** **CRUST**
姜 核桃 地壳

姜味核桃酥皮

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(**Yield** **:** **9** **'** **Pie** **Crust** **)**
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

⅓ [kʌp] [graʊnd] [blæk] ['wɔːlnʌts]
⅓ **cup** **ground** **black** **walnuts**
⅓ 杯子 地面 黑色的 核桃

⅓ 杯磨碎的黑核桃

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

1⅓ [kʌps] ['dʒɪndʒər] [snæp] [krʌmz]
1⅓ **cups** **GINGER** **SNAP** **crumbs**
1⅓ 杯子 姜 折断 面包屑

1⅓ 杯姜饼碎

¼ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **granulated** **sugar**
¼ 杯子 颗粒状 糖

¼ 杯砂糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
5 **tablespoons** **soft** **butter** **or** **margarine**
5 汤匙 柔软的 黄油 或者 人造黄油

5汤匙软化的黄油或人造黄油

[prɪ'per] 1⅓ [kʌps] ['veri] [faɪn] [krʌmz] [frʌm; frəm] ['dʒɪndʒər] [snæp] ['kʊkiz] .
Prepare **1⅓** **cups** **very** **fine** **crumbs** **from** **GINGER** **SNAP** **COOKIES** **.**
准备 1⅓ 杯子 非常 美好的 面包屑 从 姜 折断 曲奇饼 .

将姜饼磨成 1⅓ 杯非常细的碎屑。

[ˌeɪ diː 'diː] [graʊnd] [nʌts] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , ['mɪksɪŋ] [wel] [tə'geðər] .

Add	ground	nuts	,	lemon	rind	and	sugar	,	mixing	well	together	.
添加	地面	坚果	,	柠檬	果皮	和	糖	,	混合	出色地	一起	.

加入磨碎的坚果、柠檬皮和糖，搅拌均匀。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [fɔːrk] , [wɜːrk] [ɪn] ['sɔfənd] ['mɑːrdʒərən] [ɔːr] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['krʌmbli] .

Using	a	fork	,	work	in	softened	margarine	or	butter	until	mixture	is	crumbly	.
使用	一个	叉	,	工作	在	软化	人造黄油	或者	黄油	直到	混合物	是	易碎的	.

用叉子将软化的黄油或人造黄油揉入面粉中，直到混合物呈碎屑状。

[wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] [spuːn] , [pres] [ðɪs] ['fɜːrmli] [tuː; tə] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [naɪn] - [paɪ]

With	back	of	spoon	,	press	this	firmly	to	sides	and	bottom	of	9	'	pie
和	后退	的	勺子	,	按	这	牢牢	到	侧面	和	底部	的	9	-	馅饼

[pleɪt] .

plate	.
盘子	.

用勺子背面将馅料牢牢压在 9 英寸派盘的侧面和底部。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɑːp] [ʌv; əv] [krʌst] .

Be	sure	to	make	a	shallow	rim	at	top	of	crust	.
是	当然	到	制作	一个	浅的	轮缘	在	顶部	的	地壳	.

一定要在饼皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . [kuːl] [bɪ'fɔːr] ['fɪlɪŋ] .

Bake	5	minutes	at	375°	F	.	Cool	before	filling	.
烤	5	分钟	在	375°	F	.	凉爽的	前	填充	.

以 375°F 烘烤 5 分钟。冷却后再进行填充。

[fɔːr; fər] ['flʌfiːə] [mə'ræŋz] [hæv; həv] [eg] [waɪts] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'fɔːr]

FOR	FLUFFIER	MERINGUES	have	egg	whites	at	room	temperature	before
为了	更蓬松	蛋白酥皮	有	蛋	白人	在	房间	温度	前

['wɪpɪŋ] [ðem; ðəm] .

whipping	them	.
鞭打	他们	.

想要蛋白霜更蓬松，请在打发蛋白前将其置于室温。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [lɔːs] [ʌv; əv] ['vɑːljəm] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['wɪpɪŋ] ['sloʊli]

To	prevent	loss	of	volume	add	sugar	a	little	at	a	time	,	whipping	slowly
到	防止	损失	的	体积	添加	糖	一个	小的	在	一个	时间	,	鞭打	缓慢地

[wɪð; wɪθ] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

with	each	addition	.
和	每个	添加	.

为防止体积减少，请一次少量地加入糖，每次加入后都要慢慢搅拌。

[ə'vɔɪd] [mə'ræŋ] ['pʊlɪŋ] [tuː; tə] ['sentər] [baɪ] ['biːɪŋ] [ʃʊr] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [krʌst] [ɔːl] [ə'raʊnd] .

Avoid	meringue	pulling	to	center	by	being	sure	it	touches	crust	all	around	.
避免	蛋白酥皮	拉	到	中心	经过	存在	当然	它	触摸	地壳	全部	大约	.

避免蛋白霜向中心收缩，确保蛋白霜四周都与饼皮接触。

[ðɪs] ['gɪvz] [eg] [waɪts] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə] [hoʊld] ['ɑːntə] [waɪl] ['braʊnɪŋ] . -

This	gives	egg	whites	something	to	hold	onto	while	browning	.	32
这	给予	蛋	白人	某物	到	抓住	到	尽管	褐变	.	-

这样可以让蛋白在褐变过程中有东西可以附着。32

['gʊrmeɪ] [keɪks]

Gourmet	Cakes
美食家	蛋糕

美味蛋糕

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] [tʃiːz] [keɪk]

REFRIGERATOR	CHEESE	CAKE
冰箱	奶酪	蛋糕

冰箱芝士蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [keɪk])
(Yield : 9 ' Cake)
(屈服 : 9 - 蛋糕)

（成品：9英寸蛋糕）

[wʌn] ['resəpi] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst]
1 recipe CINNAMON CRISP CRUST
1 食谱 肉桂 脆 地壳

1份肉桂脆皮食谱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 ， 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

- ['aʊnsɪz] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
24 ounces cottage cheese
- 盎司 小屋 奶酪

24盎司乡村奶酪

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[soʊk] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['wɔːtər] .
Soak gelatin in water .
浸泡 明胶 在 水 .

将明胶浸泡在水中。

[blend] ['biːtn] [eg] [joʊk] , [sɔːlt] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Blend beaten egg yolks , salt , sugar and milk ; cook until thick .
混合 被打败 蛋 蛋黄 , 盐 , 糖 和 牛奶 ; 厨师 直到 厚的 .

将打散的蛋黄、盐、糖和牛奶混合；煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒelətɪn] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [kuːl] .
Add gelatin ; mix well and cool .
添加 明胶 ; 混合 出色地 和 凉爽的 .

加入明胶；搅拌均匀，冷却。

[dreɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [ðen] [pres] [θruː] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] , [raɪnd] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Drain cottage cheese , then press through sieve and add lemon juice , rind and vanilla .
流走 小屋 奶酪 , 然后 按 通过 筛 和 添加 柠檬 汁 , 果皮 和 香草 .

将乡村奶酪沥干水分，然后用筛子压实，加入柠檬汁、柠檬皮和香草精。

[foʊld] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] ['ʌntəˌʌntu] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃər] .
Fold cheese and stiffly beaten egg whites unto gelatin mixture .
折叠 奶酪 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 到 明胶 混合物 .

将奶酪和打发的蛋白拌入明胶混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst] ; ['sprɪŋk(ə)l] ¾ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] ['oʊvər] [tɑːp] .
Pour into CINNAMON CRISP CRUST ; sprinkle ¾ cup CINNAMON CRISP crumbs over top .
倒 进入 肉桂 脆 地壳 ; 撒 ¾ 杯子 肉桂 脆 面包屑 超过 顶部 .

倒入肉桂脆皮饼底；在上面撒上 ¾ 杯肉桂脆皮碎屑。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔːr][tuː; tə][sɪks]['aʊərz] .
Refrigerate 4 to 6 hours .
冷藏 4 到 6 小时 .

冷藏4至6小时。

['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst]
CINNAMON CRISP CRUST
肉桂 脆 地壳

肉桂脆皮

([jiːld] : [naɪn] - [sprɪŋ] - [fɔːrm][moʊld])
(Yield : 9 ' Spring - form Mold)
(屈服 : 9 - 春天 - 形式 模具)

（产量：9英寸弹簧模具）

[θriː][kʌps] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
3 cups CINNAMON CRISP crumbs
3 杯子 肉桂 脆 面包屑

3 杯肉桂脆片碎

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¾ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
¾ cup butter or margarine
¾ 杯子 黄油 或者 人造黄油

¾ 杯黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] [ænd; ənd]['ʃʊgər] ; ['juːzɪŋ][fɔːrk] , [blend][ɪn] ['bʌtər] .
Combine CINNAMON CRISP crumbs and sugar ; using fork , blend in butter .
结合 肉桂 脆 面包屑 和 糖 ; 使用 叉 , 混合 在 黄油 .

将肉桂脆片和糖混合；用叉子拌入黄油。

[rɪ'zɜːrv] ¾ [kʌp][fɔːr; fər][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .
Reserve ¾ cup for top of cake .
预订 ¾ 杯子 为了 顶部 的 蛋糕 .

留出四分之三杯用于装饰蛋糕顶部。

[pres] [rɪ'meɪndər] [ɑːn] ['bɑːtəm] , [saɪdz][ænd; ənd][ə'raʊnd][koʊn][ʌv; əv] [sprɪŋ] - [fɔːrm][moʊld] .
Press remainder on bottom , sides and around cone of spring - form mold .
按 余 在 底部 , 侧面 和 大约 锥体 的 春天 - 形式 模具 .

将剩余部分压在弹簧模具的底部、侧面和锥形周围。

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [beɪkt] [ɔːr] [ʌn'beɪkt] [tʃiːz] [keɪk] , [ɔːr][paɪ] [krʌsts] . -
Can be used for baked or unbaked cheese cake , or pie crusts . 33
能 是 用过的 为了 烘焙 或者 未烘焙的 奶酪 蛋糕 , 或者 馅饼 外壳 . -

可用于制作烤制或未烤制的芝士蛋糕，或派皮。33

['greɪəm] ['krækər] [keɪk]
GRAHAM CRACKER CAKE
格雷厄姆 饼干 蛋糕

全麦饼干蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [skwer])
(Yield : 9 ' Square)
(屈服 : 9 - 正方形)

（成品：9英寸见方）

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
2 cups GRAHAM CRACKER crumbs
2 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

杯全麦饼干碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
½ **cup** **butter** **or** **margarine**
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **，** **separated**
3 鸡蛋 ， 分开

3个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

['juːzɪŋ] ['roʊlɪŋ] [pɪn] ， [krʌʃ] ['greɪəm] ['krækərz] [bɪ'twiːn] [tuː] [ʃiːts] [ʌv; əv] [wækst] ['peɪpər] .
Using **rolling** **pin** **，** **crush** **GRAHAM** **CRACKERS** **between** **two** **sheets** **of** **waxed** **paper** **.**
使用 滚动 别针 ， 压碎 格雷厄姆 饼干 之间 二 纸张 的 打蜡 纸 .

用擀面杖将全麦饼干夹在两张蜡纸之间碾碎。

[roʊl] [ʌn'tɪl] ['veri] [faɪn] ， [ðen] [rʌn] [θruː] [sɪv] .
Roll **until** **very** **fine** **，** **then** **run** **through** **sieve** **.**
卷 直到 非常 美好的 ， 然后 跑步 通过 筛 .

碾至非常细，然后过筛。

[sɪft] [tə'geðər] ['krækər] [krʌmz] , ['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Sift **together** **cracker** **crumbs** **，** **flour** **and** **baking** **powder** **.**
筛 一起 饼干 面包屑 ， 面粉 和 烘烤 粉末 .

将饼干碎、面粉和泡打粉一起过筛。

[kriːm] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ænd; ənd]['ʃʊgər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
Cream **butter** **or** **margarine** **and** **sugar** **;** **add** **egg** **yolks** **one** **at** **a** **time** **,**
奶油 黄油 或者 人造黄油 和 糖 ； 添加 蛋 蛋黄 一 在 一个 时间 ，

将黄油或人造黄油和糖搅打均匀；一次加入一个蛋黄，

['mɪksɪŋ] [wel] ； [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] [nʌts] (['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [ɔːr] [blæk] ['wɔːlnʌts]) .
mixing **well** **;** **then** **add** **chopped** **nuts** **(** **English** **walnuts** **or** **black** **walnuts** **)** **.**
混合 出色地 ； 然后 添加 切碎 坚果 (英语 核桃 或者 黑色的 核桃) .

充分搅拌；然后加入切碎的坚果（英国核桃或黑核桃）。

[tuː; tə] [kriːmd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃər] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]

To	**creamed**	**sugar**	**and**	**egg**	**mixture**	**add**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**alternately**	**with**
到	奶油	糖	和	蛋	混合物	添加	筛过的	干燥	原料	交替	和

[mɪlk] .

milk	**.**
牛奶	.

将过筛后的干料与牛奶交替加入到打发的糖和鸡蛋混合物中。

[blend] [wel] ; [ðen] [foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn] .

Blend	**well**	**;**	**then**	**fold**	**in**	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**	**.**
混合	出色地	;	然后	折叠	在	蛋	白人	,	僵硬地	被打败	.

充分混合；然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔːr] ['ɪntuː][naɪn] - [skwer] [keɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

Pour	**into**	**9**	**'**	**square**	**cake**	**pan**	**and**	**bake**	**40**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
倒	进入	9	-	正方形	蛋糕	平底锅	和	烤	-	分钟	在	350°	F	.

倒入 9 英寸方形蛋糕模具中，在 350°F 下烘烤 40 分钟。

[fɔːr; fər][best] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [haɪ] ['ælтɪtuːd] ['eriəz] ,

For	**best**	**results**	**in**	**high**	**altitude**	**areas**	**,**
为了	最好的	结果	在	高的	高度	区域	,

为了在高海拔地区获得最佳效果，

[səb'trækt][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ə'maʊnt] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .

subtract	**3**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**from**	**the**	**amount**	**given**	**in**	**this**	**recipe**	**.**
减去	3	汤匙	的	糖	从	这	数量	给定	在	这	食谱	.

从本食谱给出的糖量中减去 3 汤匙糖。

[sɜːrv] ['greɪəm] ['krækər] [keɪk] [hɑːt][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ] [paɪn] - [kɑːt] ['tɑːpɪŋ] .

Serve	**GRAHAM**	**CRACKER**	**CAKE**	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**PINE**	**-**	**COT**	**TOPPING**	**.**
服务	格雷厄姆	饼干	蛋糕	热的	或者	寒冷的	和	松树	-	棉	配料	.

全麦饼干蛋糕可趁热或放凉后食用，并配以松子酱。

[paɪn] - [kɑːt] ['tɑːpɪŋ]

PINE	**-**	**COT**	**TOPPING**
松树	-	棉	配料

松木屋顶

([jiːld] : [eɪt] ['sɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**8**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	8	份量	)

（份量：8人份）

[wʌn][kʌp] [mæʃt] ['eɪprɪkɒts]

1	**cup**	**mashed**	**apricots**
1	杯子	捣碎	杏子

杯杏泥

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	**cup**	**crushed**	**pineapple**
1	杯子	碎	菠萝

杯碎菠萝

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn][kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 cup whipping cream
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[kəm'baɪn]['eɪprɪkɒts] , ['paɪnæp(ə)l] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər] ; [kʊk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] ,
Combine apricots , pineapple , sugar , salt and water ; cook slowly , stirring frequently ,
结合 杏子 , 菠萝 , 糖 , 盐 和 水 ; 厨师 缓慢地 , 搅拌 频繁地 ,
[ʌn'tɪl] ['θɪkənd] [laɪk] [prɪ'zɜːrv] .
until thickened like preserves .
直到 增稠 喜欢 果酱 .

将杏、菠萝、糖、盐和水混合；小火慢煮，经常搅拌，直至浓稠如蜜饯。

[set][ə'saɪd][tuː; tə] ['pɑːrʃəli] [kuːl] .
Set aside to partially cool .
放 旁边 到 部分 凉爽的 .

放置一旁稍稍冷却。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][stændz][ɪn] [piːks] , [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [foʊld][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]
Whip cream until it stands in peaks , and just before serving , fold it into
鞭 奶油 直到 它 站立 在 高峰 , 和 只是 前 服务 , 折叠 它 进入
[kuːld] [fruːt] [sɔːs] .
cooled fruit sauce .
冷却 水果 酱 .

将鲜奶油打发至出现尖峰状，上桌前将其拌入冷却后的水果酱中。

[sɜːrv] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɑːn] [skwer] [ʌv; əv] ['greɪəm] ['krækər] [keɪk] .
Serve generous amount on squares of GRAHAM CRACKER CAKE .
服务 慷慨的 数量 在 正方形 的 格雷厄姆 饼干 蛋糕 .

将足量的酱汁淋在全麦饼干蛋糕上。

[fɔːr; fər] [flæt] , ['iːvnli] [reɪzd] ['leər] [ʌv; əv] [keɪk] [duː][nɑːt] [griːs] [saɪdz][ʌv; əv][pæn] .
FOR FLAT , EVENLY RAISED LAYERS of cake do not grease sides of pan .
为了 平坦的 , 均匀地 提高 层 的 蛋糕 做 不是 润滑脂 侧面 的 平底锅 .

想要烤出平整、均匀隆起的蛋糕层，不要在烤盘侧面涂油。

['niːðər] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['sentər] [koʊnz][ʌv; əv] [raʊnd] [keɪk] [pænz][biː; bi] [griːst] .
Neither should the center cones of round cake pans be greased .
两者都不 应该 这 中心 圆锥体 的 圆形的 蛋糕 平底锅 是 涂油 .

圆形蛋糕模具的中心锥体部分也不应涂油。

[fɔːr; fər][kʌp] [keɪks] , [wer] [piːks] [ɑːr; ər] [dɪ'zaɪrd] , [saɪdz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [griːst] . -
For cup cakes , where peaks are desired , sides should be well greased . 34
为了 杯子 蛋糕 , 在哪里 高峰 是 想要的 , 侧面 应该 是 出色地 涂油 . -

如果想要纸杯蛋糕表面形成尖峰，侧面应该涂抹足够的油脂。34

['dʒɪndʒər] [spaɪs] [keɪk]
GINGER SPICE CAKE
姜 香料 蛋糕

姜味蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [skwer])
(Yield : 9 ' Square)
(屈服 : 9 - 正方形)

（成品：9英寸见方）

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 teaspoon nutmeg
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['dʒɪndʒər] [snæp] [krʌmz]
1 cup GINGER SNAP crumbs
1 杯子 姜 折断 面包屑

杯姜饼碎

[wʌn] [kʌp] ['æp(ə)l] [sɔːs] ([kænd] , ['sweitənd])
1 cup apple sauce (canned , sweetened)
1 杯子 苹果 酱 (罐装 , 加糖)

杯苹果酱（罐装，加糖）

½ [kʌp] [nuː] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz]
½ cup New Orleans molasses
½ 杯子 新的 奥尔良 糖蜜

半杯新奥尔良糖蜜

½ [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔːr] [nʌts]
½ cup raisins or nuts
½ 杯子 葡萄干 或者 坚果

半杯葡萄干或坚果

[kriːm] [tə'geðər] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream together shortening and sugar .
奶油 一起 缩短 和 糖 .

将起酥油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd][blend] [wel] .

Add	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	,	和	混合	出色地	.

一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .

Sift	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**.**
筛	面粉	,	烘烤	粉末	,	盐	,	和	香料	.

将面粉、泡打粉、盐和香料过筛。

[prɪ'per] [wʌn][kʌp] [faɪn] [krʌmz] [frʌm; frəm]['dʒɪndʒər][snæp] ['kʊkiz] .

Prepare	**one**	**cup**	**fine**	**crumbs**	**from**	**GINGER**	**SNAP**	**COOKIES**	**.**
准备	一	杯子	美好的	面包屑	从	姜	折断	曲奇饼	.

将姜饼磨成一杯细碎的饼干屑。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

Add	**to**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**.**
添加	到	筛过的	干燥	原料	.

加入过筛后的干料中。

[kəm'baɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['æp(ə)l] [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃər] .

Combine	**molasses**	**and**	**apple**	**sauce**	**and**	**add**	**to**	**sugar**	**and**	**egg**	**mixture**	**.**
结合	糖蜜	和	苹果	酱	和	添加	到	糖	和	蛋	混合物	.

将糖蜜和苹果酱混合，然后加入糖和鸡蛋的混合物中。

['grædʒuəli][foʊld][ɪn][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Gradually	**fold**	**in**	**dry**	**ingredients**	**,**	**stirring**	**until**	**well**	**blended**	**.**
逐步地	折叠	在	干燥	原料	,	搅拌	直到	出色地	混合	.

将干料逐渐拌入，搅拌至完全混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['broʊkən] [nʌt] [miːts] [ɔːr]['reɪzɪnz] .

Add	**broken**	**nut**	**meats**	**or**	**raisins**	**.**
添加	破碎的	坚果	肉类	或者	葡萄干	.

加入碎坚果仁或葡萄干。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] [naɪn] - [skwer] [keɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət]

Pour	**into**	**a**	**well**	**greased**	**9**	**'**	**square**	**cake**	**pan**	**and**	**bake**	**for**	**55**	**minutes**	**at**
倒	进入	一个	出色地	涂油	9	-	正方形	蛋糕	平底锅	和	烤	为了	-	分钟	在

350° [ef] .

350°	**F**	**.**
350°	F	.

将面糊倒入抹了油的 9 英寸方形蛋糕模具中，在 350°F 的温度下烘烤 55 分钟。

[fɔːr; fər][best] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [haɪ] ['æltɪtuːd] ['eriəz] ,

For	**best**	**results**	**in**	**high**	**altitude**	**areas**	**,**
为了	最好的	结果	在	高的	高度	区域	,

为了在高海拔地区获得最佳效果，

[səb'trækt] 1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [ə'maʊnt]

subtract	**1½**	**tablespoons**	**from**	**the**	**amount**	**of**	**sugar**	**and**	**from**	**the**	**amount**
减去	1½	汤匙	从	这	数量	的	糖	和	从	这	数量

[ʌv; əv] [mə'læsɪz] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .

of	**molasses**	**given**	**in**	**this**	**recipe**	**.**
的	糖蜜	给定	在	这	食谱	.

从该食谱中给出的糖量和糖蜜量中减去 1.5 汤匙。

[sɜːrv] ['dʒɪndʒər] [spaɪs] [keɪk] ['iːðər] [hɑːt][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ]['æp(ə)l] [frɔsti] .

Serve	**GINGER**	**SPICE**	**CAKE**	**either**	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**APPLE**	**FROSTIE**	**.**
服务	姜	香料	蛋糕	任何一个	热的	或者	寒冷的	和	苹果	弗罗斯蒂	.

姜味蛋糕可趁热或放凉后搭配苹果冰沙食用。

['æp(ə)l] [frɔsti]
APPLE **FROSTIE**
苹果 弗罗斯蒂

苹果霜

([ji:ld] : [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn][tɑ:rt]['æp(ə)l]
1 tart apple
1 酸 苹果

1个酸苹果

[wʌn][kʌp] [waɪt] ['ʃʊgər]
1 cup white sugar
1 杯子 白色的 糖

杯白糖

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

½ ['lemən] ([dʒu:s])
½ lemon (juice)
½ 柠檬 (汁)

半个柠檬（汁）

¼ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
¼ teaspoon vanilla
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[greɪt] ['æp(ə)l][faɪn] ; [pleɪs] [ɪn][lɑ:rdʒ]['mɪksɪŋ] [boʊl] ; [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] .
Grate apple fine ; place in large mixing bowl ; and add remaining ingredients .
格特 苹果 美好的 ; 地方 在 大的 混合 碗 ; 和 添加 其余的 原料 .

将苹果磨碎，放入大搅拌碗中，加入剩余的食材。

[bi:t] [æt; ət] [haɪ] [spi:d] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat at high speed until light and fluffy .
打 在 高的 速度 直到 光 和 蓬松的 .

高速搅打至蓬松轻盈。

[wɪl] [nɑ:t][hoʊld][ʌp] [mɔ:r] [ðæn; ðən][θri:][ɔ:r][fɔ:r]['aʊərz][soʊ] [meɪk] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði] [mi:l] [æt; ət]
Will not hold up more than 3 or 4 hours so make just before the meal at
将要 不是 抓住 向上 更多的 比 3 或者 4 小时 所以 制作 只是 前 这 一顿饭 在
[wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [sɜ:rvd] .
which it is to be served .
哪个 它 是 到 是 服务 .

最多只能保存 3 到 4 个小时，所以最好在用餐前制作。

[sɜ:rv] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɑ:n] [skwer] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] [spaɪs] [keɪk] .
Serve generous amount on squares of GINGER SPICE CAKE .
服务 慷慨的 数量 在 正方形 的 姜 香料 蛋糕 .

将足量的酱料淋在姜味蛋糕上。

[fɔ:r; fər] [dɪ'lɪʃəs] [dʒæm] [keɪk] [traɪ] [ə'bʌv] ['resəpi] , ['sʌbstɪtu:t] [dʒæm][fɔ:r; fər]['æp(ə)l] [sɔ:s] .
FOR DELICIOUS JAM CAKE try above recipe , substitute jam for apple sauce .
为了 可口的 果酱 蛋糕 尝试 多于 食谱 , 代替 果酱 为了 苹果 酱 .

想做美味的果酱蛋糕？试试上面的食谱，用苹果酱代替果酱。

[biː; bi] [ʃʊr] , [haʊˈevər] , [tuː; tə][əˈmɪt] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diːˈdiːz][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['leмən]
Be **sure** **,** **however** **,** **to** **omit** **molasses** **and** **add** **6** **tablespoons** **of** **lemon**
是 当然 , 然而 , 到 忽略 糖蜜 和 添加 6 汤匙 的 柠檬
[dʒuːs] .
juice **.**
汁 .

但一定要省略糖蜜，并加入 6 汤匙柠檬汁。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər]['mɪksɪŋ][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [dəˈrekʃ(ə)nz] . -
Follow **recipe** **for** **mixing** **and** **baking** **directions** **.** **35**
跟随 食谱 为了 混合 和 烘烤 方向 . -

按照食谱中的混合和烘焙说明进行操作。35

['tʃɔːklət] ['krɪsməs] [keɪk]
CHOCOLATE **CHRISTMAS** **CAKE**
巧克力 圣诞节 蛋糕

巧克力圣诞蛋糕

([ʌnˈbeɪkt] : [jiːld] 2½ [paʊndz])
(**Unbaked** **:** **Yield** **2½** **Pounds** **)**
(未烘焙的 : 屈服 2½ 英镑)

（未烘焙：成品约2.5磅）

3½ [kʌps] [vəˈnɪlə] ['weɪfər] [krʌmz]
3½ **cups** **VANILLA** **WAFER** **crumbs**
3½ 杯子 香草 晶圆 面包屑

3.5 杯香草威化饼干碎

[wʌn][kʌp] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
1 **cup** **powdered** **sugar**
1 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

⅛ [kʌp]['koʊkoʊ]
⅛ **cup** **cocoa**
⅛ 杯子 可可

⅛ 杯可可粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

½ [kʌp] [waɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
½ **cup** **white** **corn** **syrup**
½ 杯子 白色的 玉米 糖浆

半杯白玉米糖浆

⅓ [kʌp] ['ʃeri] [ɔːr][fruːt][dʒuːs]
⅓ **cup** **sherry** **or** **fruit** **juice**
⅓ 杯子 雪利酒 或者 水果 汁

三分之一杯雪利酒或果汁

¼ [kʌp]['reɪzɪnz]
¼ **cup** **raisins**
¼ 杯子 葡萄干

¼ 杯葡萄干

¼ [kʌp] [deɪts]
¼ **cup** **dates**
¼ 杯子 日期

¼ 杯枣

¼ [kʌp] [fɪgz]
¼ cup figs
¼ 杯子 无花果

¼ 杯无花果

¼ [kʌp] [draɪd] ['eɪprɪkɒts]
¼ cup dried apricots
¼ 杯子 干燥 杏子

¼ 杯杏干

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] [mɪkst] ['kændid] [fruːts]
1 cup mixed candied fruits
1 杯子 混合 脯 水果

杯什锦蜜饯

[kəm'baɪn] [və'nɪlə] ['weɪfər] [krʌmz] , ['ʃʊgər] , ['koʊkoʊ] , [sɔːlt] , ['sɪrəp] [ænd; ənd] [dʒuːs] .
Combine VANILLA WAFER crumbs , sugar , cocoa , salt , syrup and juice .
结合 香草 晶圆 面包屑 , 糖 , 可可 , 盐 , 糖浆 和 汁 .

将香草威化饼干碎、糖、可可粉、盐、糖浆和果汁混合在一起。

[kʌt] [deɪts] , [fɪgz] [ænd; ənd] ['eɪprɪkɒts] ['ɪntuː] ['bɪts] ; [rɪns] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Cut dates , figs and apricots into bits ; rinse in boiling water .
切 日期 , 无花果 和 杏子 进入 比特 ; 冲洗 在 沸腾 水 .

将枣、无花果和杏切成小块；用沸水冲洗。

[dreɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] , [nʌts] [ænd; ənd] ['kændid] [fruːt] ([kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts]) .
Drain ; add raisins , nuts and candied fruit (cut into bits) .
流走 ; 添加 葡萄干 , 坚果 和 脯 水果 (切 进入 比特) .

沥干水分；加入葡萄干、坚果和蜜饯（切成小块）。

[kəm'baɪn] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [wɪð; wɪθ] [krʌm] ['mɪkstʃər] .
Combine fruits and nuts with crumb mixture .
结合 水果 和 坚果 和 屑 混合物 .

将水果和坚果与面包屑混合物混合。

[pæk] [ɪn] [wel] [griːst] [wʌn] [kjuː'tiː] . [rɪŋ] [moʊld] .
Pack in well greased 1 qt . ring mold .
盒 在 出色地 涂油 1 qt . 戒指 模具 .

将混合物装入涂抹了油脂的 1 夸脱环形模具中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [fɔɪl] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [æt; ət] [liːst] - ['aʊərz] .
Cover with foil ; refrigerate at least 24 hours .
覆盖 和 挫败 ; 冷藏 在 至少 - 小时 .

用锡纸盖住；冷藏至少24小时。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [moʊld] ; [frɔːst] [wɪð; wɪθ] ['dɛkəˌreɪtərz] ['aɪsɪŋ] ['tɪntɪd] [griːn] [ænd; ənd] [mɪnt] ['fleɪvər] .
Remove from mold ; frost with DECORATOR'S ICING tinted green and mint flavored .
消除 从 模具 ; 霜 和 装饰师的 糖霜 有色 绿色的 和 薄荷 调味 .

从模具中取出；用绿色薄荷味的装饰糖霜进行装饰。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['kændid] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [pɪ'kɑːn] [hævz] .
Decorate with candied cherries and pecan halves .
装饰 和 脯 樱桃 和 胡桃 一半 .

用糖渍樱桃和半颗山核桃装饰。

[fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['beri] ['leɪdn] ['hɑːli] .
Fill center with sprigs of berry laden holly .
充满 中心 和 枝条 的 浆果 满载 冬青 .

在中心位置摆放几枝缀满浆果的冬青枝。

['dɛkəˌreɪtərz] ['aɪsɪŋ]
DECORATOR'S ICING
装饰师的 糖霜

装饰糖霜

([jiːld] : [ə'baʊt] [wʌn] [kʌp])
(Yield : About 1 Cup)
(屈服 : 关于 1 杯子)

（产量：约1杯）

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt]
dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[wʌn] [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər]
1 cup confectioner's sugar
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌlərɪŋ]
flavoring and coloring
调味 和 染色

调味剂和色素

[biːt] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [biːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Beat egg white and salt ; beat , add sugar little at a time .
打 蛋 白色的 和 盐 ; 打 , 添加 糖 小的 在 一个 时间 .

将蛋清和盐打发；继续打发，然后一点一点地加入糖。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [pɔːr] .
Whip until smooth and thin enough to pour .
鞭 直到 光滑的 和 薄的 足够的 到 倒 .

搅打至顺滑且稀到可以倾倒的程度。

['kʌlər] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [tuː; tə] [teɪst] . -
Color and flavor to taste . 36
颜色 和 味道 到 品尝 . -

颜色和味道根据个人口味调整。36

[dɪ'lɪʃəs] [dɪ'zɜːrts]
Delicious Desserts
可口的 甜点

美味甜点

['sɪnəmən] [krɪsp] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ]
CINNAMON CRISP APPLE PUDDING
肉桂 脆 苹果 布丁

肉桂脆苹果布丁

([jiːld] : [eɪt] ['sɝːvɪŋz])
(Yield : 8 Servings)
(屈服 : 8 份量)

（份量：8人份）

[fɔːr] ['æplz]
4 **apples**
4 苹果

4个苹果

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

1½ [kʌps] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
1½ **cups** **CINNAMON** **CRISP** **crumbs**
1½ 杯子 肉桂 脆 面包屑

1.5 杯肉桂脆片

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **chopped** **pecans**
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[piːl] , [kɔːr] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] .
Peel **,** **core** **and** **slice** **apples** **.**
果皮 , 核 和 片 苹果 .

苹果去皮、去核、切片。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [æn; ən] [eɪt] - [skwer] [keɪk] [pæn] .
Arrange **in** **bottom** **of** **an** **8** **'** **-** **square** **cake** **pan** **.**
安排 在 底部 的 一个 8 - 正方形 蛋糕 平底锅 .

铺在 8 英寸方形蛋糕模具底部。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] [tuː; tə] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] ['æplz] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .
Add **vinegar** **to** **water** **and** **pour** **over** **apples** **;** **sprinkle** **with** **nutmeg** **.**
添加 醋 到 水 和 倒 超过 苹果 ; 撒 和 肉豆蔻 .

将醋加入水中，淋在苹果上；撒上肉豆蔻粉。

[krʌʃ] ['sɪnəmən] [krɪsp] [baɪ] ['roʊlɪŋ] [bɪ'twiːn] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [wækst] ['peɪpər] [ɔːr] ['rʌnɪŋ] [θruː]
Crush **CINNAMON** **CRISP** **by** **rolling** **between** **pieces** **of** **waxed** **paper** **or** **running** **through**
压碎 肉桂 脆 经过 滚动 之间 件 的 打蜡 纸 或者 跑步 通过
[fuːd] ['tʃɑːpər] .
food **chopper** **.**
食物 直升机 .

将肉桂脆片夹在两张蜡纸之间滚动或用食物切碎机切碎。

[blend] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [krʌmz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] , ['mɪksɪŋ] [wel] ; [spred]
Blend **butter** **and** **sugar** **into** **crumbs** **;** **add** **chopped** **pecans** **,** **mixing** **well** **;** **spread**
混合 黄油 和 糖 进入 面包屑 ; 添加 切碎 山核桃 , 混合 出色地 ; 传播
['iːvnli] ['oʊvər] ['æplz] .
evenly **over** **apples** **.**
均匀地 超过 苹果 .

将黄油和糖混合成碎屑；加入切碎的山核桃，搅拌均匀；均匀地涂抹在苹果上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .
Bake **45** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **Serve** **hot** **or** **cold** **with** **cream** **or** **whipped** **cream** **.**
烤 - 分钟 在 350° F . 服务 热的 或者 寒冷的 和 奶油 或者 鞭打 奶油 .

以 350°F 烘烤 45 分钟。趁热或放凉后佐以奶油或鲜奶油食用。

[dʌtʃ] ['æp(ə)l] ['mɑːrloʊ]
DUTCH **APPLE** **MARLOW**
荷兰语 苹果 马洛

荷兰苹果马洛

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(**Yield** **:** **6** **Servings** **)**
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

- ['mɑːrˌʃmɛloʊz]
16 **marshmallows**
- 棉花糖

16颗棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['æp(ə)l] [sɔːs]
1 **cup** **apple** **sauce**
1 杯子 苹果 酱

杯苹果酱

⅓ [kʌp] ['wɔːtər]
⅓ **cup** **water**
⅓ 杯子 水

三分之一杯水

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ **teaspoon** **nutmeg**
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [kʌp] [wɪpt] [kriːm]
1 **cup** **whipped** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

⅔ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
⅔ **Cup** **CINNAMON** **CRISP** **crumbs**
⅔ 杯子 肉桂 脆 面包屑

⅔ 杯肉桂脆片碎

[ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [hiːt] ['mɑːrˌʃmɛloʊz] , ['æp(ə)l] [sɔːs] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .
In **top** **of** **double** **boiler** **,** **heat** **marshmallows** **,** **apple** **sauce** **and** **water** **.**
在 顶部 的 双倍的 锅炉 , 热 棉花糖 , 苹果 酱 和 水 .

在双层蒸锅的上层，加热棉花糖、苹果酱和水。

[stɜːr] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Stir	**frequently**	**and**	**cook**	**until**	**smooth**	**.**
搅拌	频繁地	和	厨师	直到	光滑的	.

经常搅拌，煮至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Add	**nutmeg**	**and**	**lemon**	**rind**	**;**	**chill**	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
添加	肉豆蔻	和	柠檬	果皮	;	寒意	直到	轻微地	增稠	.

加入肉豆蔻和柠檬皮；冷藏至略微浓稠。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd] [foʊld] ['ɪntuː] [tʃɪld] ['æp(ə)l] [sɔːs] ['mɪkstʃər] .

Whip	**cream**	**and**	**fold**	**into**	**chilled**	**apple**	**sauce**	**mixture**	**.**
鞭	奶油	和	折叠	进入	冷藏	苹果	酱	混合物	.

将鲜奶油打发，拌入冷藏过的苹果酱混合物中。

[laɪn] [ə; eɪ] [wʌn] [kjuː'tiː] . [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [wɪð; wɪθ] ⅓ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .

Line	**a**	**1**	**qt**	**.**	**refrigerator**	**tray**	**with**	**⅓**	**cup**	**CINNAMON**	**CRISP**	**crumbs**	**.**
线	一个	1	qt	.	冰箱	托盘	和	⅓	杯子	肉桂	脆	面包屑	.

在1夸脱的冰箱托盘上铺上⅓杯肉桂脆片碎屑。

[pɔːr] [ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] [sɔːs] ['fɪlɪŋ] .

Pour	**in**	**cream**	**and**	**apple**	**sauce**	**filling**	**.**
倒	在	奶油	和	苹果	酱	填充	.

倒入奶油和苹果酱馅料。

['sprɪŋk(ə)l] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .

Sprinkle	**top**	**with**	**remaining**	**⅓**	**cup**	**CINNAMON**	**CRISP**	**crumbs**	**.**
撒	顶部	和	其余的	⅓	杯子	肉桂	脆	面包屑	.

在顶部撒上剩余的 ⅓ 杯肉桂脆片碎。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

Freeze	**until**	**firm**	**.**
冻结	直到	公司	.

冷冻至凝固。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [tuː; tə] [sɜːrv] [ɔːr] [paɪl] [baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] . -

Cut	**in**	**squares**	**to**	**serve**	**or**	**pile**	**by**	**spoonfuls**	**in**	**sherbet**	**glasses**	**.**	**37**
切	在	正方形	到	服务	或者	桩	经过	一勺	在	雪葩	眼镜	.	-

切成方块即可食用，或用勺子舀入雪葩杯中。37

[mə'ræŋ] ['mædʒɪk]

MERINGUE	**MAGIC**
蛋白酥皮	魔法

蛋白酥皮魔法

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːrvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[wʌn] [kʌp] [sɔːl'tiːn] ['krækər] [krʌmz]

1	**cup**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**
1	杯子	苏打饼干	饼干	面包屑

1 杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**baking**	**powder**
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]
1 **teaspoon** **vinegar**
1 茶匙 醋

1茶匙醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **pecans**
½ 杯子 山核桃

半杯山核桃

[θriː] [eg] [waɪts]
3 **egg** **whites**
3 蛋 白人

3个蛋清

[roʊl] [sɔːl'tiːn] ['krækərz] [ʌn'tɪl] [krʌmz] [ɑːr; ər] ['veri] [faɪn] .
Roll **SALTINE** **CRACKERS** **until** **crumbs** **are** **very** **fine** **.**
卷 苏打饼干 饼干 直到 面包屑 是 非常 美好的 .

将苏打饼干碾碎成非常细的碎屑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['vɪnɪgər] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add **sugar** **,** **baking** **powder** **,** **vinegar** **,** **vanilla** **and** **nuts** **.**
添加 糖 , 烘烤 粉末 , 醋 , 香草 和 坚果 .

加入糖、泡打粉、醋、香草精和坚果。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [foʊld]['ɪntuː] [krʌm] ['mɪkstʃər] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **;** **fold** **into** **crumb** **mixture** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 ; 折叠 进入 屑 混合物 .

将蛋白打发至硬性发泡；轻轻拌入面包屑混合物中。

[spred] [ɪn][naɪn] - [skwer] [pæn] .
Spread **in** **9** **'** **square** **pan** **.**
传播 在 9 - 正方形 平底锅 .

铺在9英寸方形烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [kuːl] .
Bake **20** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **Cool** **.**
烤 - 分钟 在 350° F . 凉爽的 .

以 350°F 烘烤 20 分钟。冷却。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [skuːp] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] [aɪs] [kriːm] [ænd; ənd]['kʌvər]
Cut **in** **squares** **and** **top** **with** **a** **scoop** **of** **chocolate** **ice** **cream** **and** **cover**
切 在 正方形 和 顶部 和 一个 舀 的 巧克力 冰 奶油 和 覆盖
[wɪð; wɪθ] ['paɪnæp(ə)l] [mɪnt] [sɔːs] .
with **PINEAPPLE** **MINT** **SAUCE** **.**
和 菠萝 薄荷 酱 .

切成方块，上面放一勺巧克力冰淇淋，再淋上菠萝薄荷酱。

['paɪnæp(ə)l] [mɪnt] [sɔːs]
PINEAPPLE **MINT** **SAUCE**
菠萝 薄荷 酱

菠萝薄荷酱

([jiːld] : 1½ [kʌps])
(Yield : 1½ Cups)
(屈服 : 1½ 杯子)

（产量：1.5 杯）

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ [kʌp] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
¼ cup cornstarch
¼ 杯子 玉米淀粉

¼ 杯玉米淀粉

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 cup crushed pineapple
1 杯子 碎 菠萝

杯碎菠萝

1½ [kʌps] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
1½ cups pineapple juice
1½ 杯子 菠萝 汁

1.5 杯菠萝汁

[griːn] ['kʌlərɪŋ]
green coloring
绿色的 染色

绿色着色

[ɔɪl] [ʌv; əv] [mɪnt]
oil of mint
油 的 薄荷

薄荷油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ; [stɜːr] ['ɪntuː] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ; [ˌeɪ diː 'diː] [dʒuːs] , ['blendɪŋ] [wel] .
Combine sugar and cornstarch ; stir into crushed pineapple ; add juice , blending well .
结合 糖 和 玉米淀粉 ; 搅拌 进入 碎 菠萝 ; 添加 汁 , 混合 出色地 .

将糖和玉米淀粉混合；拌入碎菠萝中；加入菠萝汁，搅拌均匀。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [ə'ʃʊr] ['smuːðnəs] .
Cook until thickened , stirring to assure smoothness .
厨师 直到 增稠 , 搅拌 到 保证 平滑度 .

煮至浓稠，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .
Add coloring and flavoring to taste .
添加 染色 和 调味 到 品尝 .

根据口味添加色素和香料。

[sɜːrv] ['oʊvər] [aɪs] [kriːm] [fɪld] [mə'ræŋ] ['mædʒɪk] .
Serve over ice cream filled MERINGUE MAGIC .
服务 超过 冰 奶油 已填 蛋白酥皮 魔法 .

将蛋白酥皮冰淇淋淋在上面即可。

[dɪ'lɪʃəs] [ɑːn] ['tʃɔːklət] [ɔːr] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] ; ['paɪnæp(ə)l] [ɔːr] ['lemən] ['ʃɜːrbət] ; [ænd; ənd] , ['tʃɔːklət] [keɪk] [ɔːr] ['pʊdɪŋ] .
Delicious on chocolate or vanilla ice cream ; pineapple or lemon sherbet ; and , chocolate cake or pudding .
可口的 在 巧克力 或者 香草 冰 奶油 ; 菠萝 或者 柠檬 雪葩 ; 和 , 巧克力 蛋糕 或者 布丁 .

搭配巧克力或香草冰淇淋、菠萝或柠檬雪葩、巧克力蛋糕或布丁都非常美味。

['ʌðər]	['fɪlɪŋz]	[fɔːr; fər]	[mə'ræŋ]	[krʌst]	[ɪn'kluːd]	[aɪs]	[kriːm]	[wɪð; wɪθ]	[freʃ]	['beriz]	[ɔːr]	[slaɪst]
OTHER	**FILLINGS**	**for**	**meringue**	**crust**	**include**	**ice**	**cream**	**with**	**fresh**	**berries**	**or**	**sliced**
其他	填充物	为了	蛋白酥皮	地壳	包括	冰	奶油	和	新鲜的	浆果	或者	切片

['piːtʃɪz]	.
peaches	**.**
桃子	.

蛋白酥皮的其他馅料包括冰淇淋配新鲜浆果或切片桃子。

[fruːt]	['sæləd]	,	[wɪpt]	[kriːm]	,	[spred]	['oʊvər]	[mə'ræŋ]	['mædʒɪk][ænd; ənd]['froʊz(ə)n][ɪz][ə; eɪ]['pɑːrti]
Fruit	**salad**	**,**	**whipped**	**cream**	**,**	**spread**	**over**	**MERINGUE**	**MAGIC**	**and**	**frozen**	**is**	**a**	**party**
水果	沙拉	,	鞭打	奶油	,	传播	超过	蛋白酥皮	魔法	和	冷冻	是	一个	派对

[dɪ'zɜːrt]	.
dessert	**.**
甜点	.

水果沙拉、鲜奶油，涂抹在蛋白酥皮上，冷冻后就成了派对甜点。

[hɑːt]	[fʌdʒ]	[ænd; ənd]	['bʌtərskɑːtʃ]	[ɑːr; ər]	[gʊd]	['oʊvər][aɪs]	[kriːm]	[fɪld]	[mə'ræŋ]	[skwer]	.	-
Hot	**fudge**	**and**	**butterscotch**	**are**	**good**	**over**	**ice**	**cream**	**filled**	**meringue**	**squares**	**.**	**38**
热的	做傻事	和	奶油糖果	是	好的	超过	冰	奶油	已填	蛋白酥皮	正方形	.	-

热巧克力酱和奶油糖浆淋在冰淇淋夹心蛋白酥皮方块上味道很棒。38

[bə'nænə]	['kəukə,nʌt]	['kʌstərd]
BANANA	**COCOANUT**	**CUSTARD**
香蕉	椰子	蛋奶冻

香蕉椰子布丁

(	[jiːld]	:	[sɪks]	['sɜːvɪŋz]	)
(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

¼	[kʌp]	['ʃʊgər]
¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

½	['teɪblspuːn]	['kɔːrnstɑːrtʃ]
½	**tablespoon**	**cornstarch**
½	汤匙	玉米淀粉

½ 汤匙玉米淀粉

⅛	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[ˌtuː'tuː]	[egz]	,	['sepəreɪtɪd]
2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn]	[kʌp]	[mɪlk]	,	['skɔːldɪd]
1	**cup**	**milk**	**,**	**scalded**
1	杯子	牛奶	,	烫伤

杯牛奶，烫过

-	[və'nɪlə]	['weɪfəz]	(	[sɪks]	['aʊnsɪz]	)
48	**VANILLA**	**WAFERS**	**(**	**6**	**ounces**	**)**
-	香草	晶圆	(	6	盎司	)

48块香草威化饼干（6盎司）

[wʌn][bə'nænə] , [slaɪst]
1 banana , sliced
1 香蕉 , 切片

1根香蕉，切片

⅔ [kʌp]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['kəukə,nʌt]
⅔ cup shredded cocoanut
⅔ 杯子 碎 椰子

⅔ 杯椰丝

[mɪks] [tə'geðər] ['ʃʊgər] , ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['bi:tn] [eg] [joʊk] .
Mix together sugar , cornstarch , salt and beaten egg yolks .
混合 一起 糖 , 玉米淀粉 , 盐 和 被打败 蛋 蛋黄 .

将糖、玉米淀粉、盐和打散的蛋黄混合在一起。

['sloʊli] [ˌeɪ di: 'di:]['skɔ:ldɪd] [mɪlk] , ['blendɪŋ] [wel] .
Slowly add scalded milk , blending well .
缓慢地 添加 烫伤 牛奶 , 混合 出色地 .

慢慢加入热牛奶，搅拌均匀。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] ['kʌstərd] ['θɪkənz] .
Cook in double boiler until custard thickens .
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 蛋奶冻 增厚 .

隔水加热至蛋奶糊变稠。

[laɪn] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] ['ɑ:blɔ:ŋ] 1½ [kju:'ti:] . [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə]
Line sides and bottom of oblong 1½ qt . glass baking dish with VANILLA
线 侧面 和 底部 的 长方形 1½ qt . 玻璃 烘烤 盘子 和 香草
['weɪfəz] .
WAFERS .
晶圆 .

在长方形 1.5 夸脱玻璃烤盘的侧面和底部铺上香草威化饼干。

[pɔ:r] ⅓ ['kʌstərd] ['oʊvər] ['weɪfəz] ; [slaɪs] ½ [bə'nænə]['oʊvər][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ⅓ [kʌp]['kəukə,nʌt][ɑ:n]
Pour ⅓ custard over wafers ; slice ½ banana over and sprinkle ⅓ cup cocoanut on
倒 ⅓ 蛋奶冻 超过 晶圆 ; 片 ½ 香蕉 超过 和 撒 ⅓ 杯子 椰子 在
[tɑ:p] .
top .
顶部 .

将三分之一杯蛋奶糊倒在威化饼上；切片放上半根香蕉，再撒上三分之一杯椰蓉。

[rɪ'pi:t] , [ðen] [pɔ:r] [rɪ'meɪnɪŋ] [θɜ:rd][ʌv; əv] ['kʌstərd] ['oʊvər][tɑ:p] .
Repeat , then pour remaining third of custard over top .
重复 , 然后 倒 其余的 第三 的 蛋奶冻 超过 顶部 .

重复上述步骤，然后将剩余的三分之一蛋奶糊倒在上面。

['ju:zɪŋ] [eg] [waɪts] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] .
Using egg whites , 2 tablespoons sugar and vanilla , make a meringue .
使用 蛋 白人 , 2 汤匙 糖 和 香草 , 制作 一个 蛋白酥皮 .

用蛋清、2汤匙糖和香草精制作蛋白霜。

[paɪl] [ðɪs] [mə'ræŋ] [ɪn] [pi:ks] [ɑ:n] ['kʌstərd] , ['bi:ɪŋ] [ʃʊr] ['evri] [ɪntʃ] [ɪz] ['kʌvərd] .
Pile this meringue in peaks on custard , being sure every inch is covered .
桩 这 蛋白酥皮 在 高峰 在 蛋奶冻 , 存在 当然 每一个 英寸 是 涵盖 .

将蛋白霜堆成尖峰状，铺在蛋奶沙司上，确保每一寸都覆盖到。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 300° [ef] . [dɪ'lɪʃəs] [hɑ:t][ɔ:r][koʊld] .
Bake 20 minutes at 300° F . Delicious hot or cold .
烤 - 分钟 在 300° F . 可口的 热的 或者 寒冷的 .

以300华氏度烘烤20分钟。热食或冷食都很美味。

[və'nɪlə] ['weɪfəz] [ɑːr; ər][soʊ]['vɜːrsət(ə)l][bɪ'kɔːz, bɪ'kɔːz][ðer; ðər] ['delɪkət] ['fleɪvər] [blendz] [soʊ] [wel]
VANILLA WAFERS are so versatile because their delicate flavor blends so well
香草 晶圆 是 所以 多才多艺的 因为 他们的 精美的 味道 混合物 所以 出色地
[wɪð; wɪθ] ['ʌðər] .
with others .
和 其他的 .

香草威化饼干用途广泛，因为其清淡的口味可以很好地与其他口味融合。

['tʃɔːklət] , [və'nɪlə] ,
Chocolate , vanilla ,
巧克力 , 香草 ,

巧克力，香草，

['lemən][ɔːr] ['bʌtərskɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [tɜːrnd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [dɪ'zɜːrt] [baɪ]['juːzɪŋ]
lemon or butterscotch pudding can be turned into a special dessert by using
柠檬 或者 奶油糖果 布丁 能 是 转向 进入 一个 特别的 甜点 经过 使用
['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['weɪfəz] [ænd; ənd] ['pʊdɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tɑːpɪŋ] [ʌv; əv] [wɪpt]
alternate layers of VANILLA WAFERS and pudding with a topping of whipped
备用 层 的 香草 晶圆 和 布丁 和 一个 配料 的 鞭打
[kriːm] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [graʊnd] [nʌts] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ]
cream sprinkled with ground nuts and garnished with maraschino
奶油 撒上 和 地面 坚果 和 装饰 和 樱桃酒
['tʃeriːz] . -
cherries . 39
樱桃 . -

柠檬布丁或奶油糖布丁可以通过交替铺上香草威化饼干和布丁，再淋上鲜奶油，撒上碎坚果，最后用樱桃装饰，变成一道特别的甜点。39

['tʃɔːklət] ['mɑːrʃmeloʊ] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE MARSHMALLOW PUDDING
巧克力 棉花糖 布丁

巧克力棉花糖布丁

([jiːld] : - ['sɝːvɪŋz])
(Yield : 12 Servings)
(屈服 : - 份量)

（份量：12人份）

1¼ [kʌps] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
1¼ cups GRAHAM CRACKER crumbs
1¼ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

1¼ 杯全麦饼干碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp] ['koʊkoʊ]
¼ cup cocoa
¼ 杯子 可可

¼ 杯可可粉

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
½ cup butter or margarine
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

- ['mɑːrˌʃmɛloʊz]
24 marshmallows
- 棉花糖

24颗棉花糖

[wʌn][sɪks] - [ɑːz] . ['pækɪdʒ] ['tʃɔːklət] ['bɪts]
1 6 - oz . package chocolate bits
1 6 - 盎司 . 包裹 巧克力 比特

包 6 盎司巧克力碎

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 cup whipping cream
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[prɪ'per] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] [baɪ] ['roʊlɪŋ] [bɪ'twiːn] [ʃiːts] [ʌv; əv][wæks]['peɪpər] , ['pʊtɪŋ]
Prepare GRAHAM CRACKER crumbs by rolling between sheets of wax paper , putting
准备 格雷厄姆 饼干 面包屑 经过 滚动 之间 纸张 的 蜡 纸 , 推杆
[θruː] [ə; eɪ] [fuːd] ['tʃɑːpər] ,
through a food chopper ,
通过 一个 食物 直升机 ,

将全麦饼干放在两张蜡纸之间滚动，然后用食物切碎机切碎，制成饼干屑。

[ə; eɪ] ['foʊli] [mɪl] [ɔːr] ['krʌmbliŋ] [ɪn][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['blendər] .
a Foley mill or crumbling in an electric blender .
一个 弗利 磨 或者 摇摇欲坠 在 一个 电的 混合器 .

用弗利磨粉机磨碎，或者用电动搅拌机打碎。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['koʊkoʊ][tuː; tə][ðə; ði] [prɪ'perd] [krʌmz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add flour , sugar and cocoa to the prepared crumbs and mix well .
添加 面粉 , 糖 和 可可 到 这 准备 面包屑 和 混合 出色地 .

将面粉、糖和可可粉加入准备好的面包屑中，搅拌均匀。

['juːzɪŋ] [fɔːrk] , [blend] [ɪn] ['bʌtər] .
Using fork , blend in butter .
使用 叉 , 混合 在 黄油 .

用叉子拌入黄油。

[pres] [wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] [spuːn] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][naɪn] - [eks] - - [eks][ˌtuː'tuː] - [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Press with back of spoon in bottom of 9 ' x 13 ' x 2 ' glass baking dish .
按 和 后退 的 勺子 在 底部 的 9 - x - - x 2 - 玻璃 烘烤 盘子 .

用勺子背面按压在 9 英寸 x 13 英寸 x 2 英寸的玻璃烤盘底部。

[kʌt] ['mɑːrˌʃmɛloʊz] [ɪn]['bɪts] ; [melt] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['bɪts][ɪn] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] ;
Cut marshmallows in bits ; melt with chocolate bits in milk , add salt ;
切 棉花糖 在 比特 ; 熔化 和 巧克力 比特 在 牛奶 , 添加 盐 ;

将棉花糖切成小块；与巧克力碎一起放入牛奶中融化，加盐；

[biːt] [smuːð] [ænd; ənd][set][ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] .
beat smooth and set aside to cool .
打 光滑的 和 放 旁边 到 凉爽的 .

搅打至顺滑，放在一旁冷却。

[wɪp] [stɪf] ; [foʊld]['ɪntuː] [kuːld] ['mɑːrʃmeloʊ] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [spred] ['oʊvər] [krʌmz] .

Whip	**stiff**	**;**	**fold**	**into**	**cooled**	**marshmallow**	**mixture**	**and**	**spread**	**over**	**crumbs**	**.**
鞭	僵硬的	;	折叠	进入	冷却	棉花糖	混合物	和	传播	超过	面包屑	.

将混合物打发至硬性发泡；拌入冷却后的棉花糖混合物中，然后铺在面包屑上。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Place	**in**	**refrigerator**	**for**	**several**	**hours**	**.**
地方	在	冰箱	为了	一些	小时	.

放入冰箱冷藏几个小时。

[kʌt] [ɪn] [skwer] .

Cut	**in**	**squares**	**.**
切	在	正方形	.

切成方块。

[pɪ'kɑːn] [pʌfs]

PECAN	**PUFFS**
胡桃	泡芙

山核桃酥

([jiːld] : [ə'baʊt] [θriː]['dʌz(ə)n])

(	**Yield**	**:**	**About**	**3**	**Dozen**	**)**
(	屈服	:	关于	3	打	)

（产量：约3打）

½ [kʌp] [pɪ'kɑːn] ['sændi] [krʌmz]

½	**cup**	**PECAN**	**SANDIE**	**crumbs**
½	杯子	胡桃	桑迪	面包屑

½ 杯山核桃酥皮碎屑

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[prɪ'per] [krʌmz] [frʌm; frəm][pɪ'kɑːn] ['sændiz] .

Prepare	**crumbs**	**from**	**PECAN**	**SANDIES**	**.**
准备	面包屑	从	胡桃	桑迪斯	.

将山核桃酥饼碾成碎屑。

[biːt] [eg] [waɪts] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ʌn'tɪl][sɔːft] [piːks] [fɔːrm] .

Beat	**egg**	**whites**	**with**	**salt**	**and**	**lemon**	**juice**	**until**	**soft**	**peaks**	**form**	**.**
打	蛋	白人	和	盐	和	柠檬	汁	直到	柔软的	高峰	形式	.

将蛋白与盐和柠檬汁一起打发至出现软性发泡。

['sloʊli] [biːt] [ɪn] ['ʃʊgər] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [faɪn] [pɪ'kɑːn] ['sændi] [krʌmz] .
Slowly beat in sugar , vanilla and fine PECAN SANDIE crumbs .
缓慢地 打 在 糖 , 香草 和 美好的 胡桃 桑迪 面包屑 .

慢慢拌入糖、香草精和细碎的山核桃酥饼屑。

[drɑːp][baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] .
Drop by teaspoonfuls on greased baking sheets .
降低 经过 茶匙 在 涂油 烘烤 纸张 .

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] 275° [ef] . ([prɪ] - ['hiːtɪd]) ['ʌv(ə)n] .
Bake 35 minutes in 275° F . (pre - heated) oven .
烤 - 分钟 在 275° F . (预 - 加热) 烤箱 .

在预热至 275°F 的烤箱中烘烤 35 分钟。

[pɪ'kɑːn] ['sændiz] [ɑːr; ər] [rɪtʃ] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ,
PECAN SANDIES are rich and delicious ,
胡桃 桑迪斯 是 富有的 和 可口的 ,

山核桃酥饼口感香甜可口。

[ðə; ðiː] ['pɜːrfɪkt] [kəm'pænjən] [fɔːr; fər] [tiː] [ɔːr] ['kɔːfi] — ['gɪvz] [æn; ən] [ˌæftər'nuːn] [snæk] [ə; eɪ] ['pɑːrti]
the perfect companion for tea or coffee — gives an afternoon snack a party
这 完美的 伴侣 为了 茶 或者 咖啡 — 给予 一个 下午 小吃 一个 派对
[tʌtʃ] .
touch .
触碰 .

是茶或咖啡的完美伴侣——为下午茶点增添派对气氛。

[traɪ] ['frɔːstɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['tɪntɪd] ['sɛvən] - ['mɪnɪt] ['aɪsɪŋ] [fɔːr; fər] [jʊr; jər] [nekst] [klʌb] [tiː] . -
Try frosting them with tinted 7 - Minute icing for your next club tea . 40
尝试 糖霜 他们 和 有色 7 - 分钟 糖霜 为了 你的 下一个 俱乐部 茶 . -

下次参加俱乐部茶会时，不妨试试用七分钟糖霜（带颜色的）来装饰它们。40

[fʌn] [fuːdz]
Fun Foods
乐趣 食物

趣味食品

[spaɪs] ['kʊkiz]
SPICE COOKIES
香料 曲奇饼

香料饼干

([jiːld] : [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][ˌtuː'tuː] - [skwer])
(Yield : 2 Dozen 2 ' Squares)
(屈服 : 2 打 2 - 正方形)

（产量：24块2英寸见方的方块）

⅔ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
⅔ cup CINNAMON CRISP crumbs
⅔ 杯子 肉桂 脆 面包屑

⅔ 杯肉桂脆片

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] (['fɜːrmli] [pækt])
1½ cups brown sugar (firmly packed)
1½ 杯子 棕色的 糖 (牢牢 包装)

1.5 杯红糖（压实）

½ [kʌp] ['bʌtər] , [meltid]
½ cup butter , melted
½ 杯子 黄油 , 融化

半杯融化的黄油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ **teaspoons** **vanilla**
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[prɪ'per] [faɪn] [krʌmz] [frʌm; frəm] ['sɪnəmən] [krɪsp] .
Prepare **fine** **crumbs** **from** **CINNAMON** **CRISP** **.**
准备 美好的 面包屑 从 肉桂 脆 .

将肉桂脆饼碾成细碎屑。

[hiːt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Heat **sugar** **and** **butter** **,** **stirring** **constantly** **.**
热 糖 和 黄油 , 搅拌 不断地 .

加热糖和黄油，不断搅拌。

[wen] ['ʃʊgər] [ɪz] [kəm'pliːtli] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] ['sɪrəp] ['bʌblz] [ʌp] [set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
When **sugar** **is** **completely** **dissolved** **and** **syrup** **bubbles** **up** **set** **aside** **to** **cool** **.**
什么时候 糖 是 完全地 溶解 和 糖浆 气泡 向上 放 旁边 到 凉爽的 .

当糖完全溶解且糖浆冒泡后，放在一旁冷却。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .
Sift **dry** **ingredients** **and** **combine** **with** **CINNAMON** **CRISP** **crumbs** **.**
筛 干燥 原料 和 结合 和 肉桂 脆 面包屑 .

将干性材料过筛，与肉桂脆片混合。

[biːt] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [və'nɪlə] [tuː; tə] ['ʃʊgər] ['sɪrəp] .
Beat **eggs** **and** **add** **with** **the** **vanilla** **to** **sugar** **syrup** **.**
打 鸡蛋 和 添加 和 这 香草 到 糖 糖浆 .

将鸡蛋打散，加入香草精和糖浆中。

[blend] [krʌm] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] ['sɪrəp] [tə'geðər] .
Blend **crumb** **mixture** **and** **syrup** **together** **.**
混合 屑 混合物 和 糖浆 一起 .

将面包屑混合物和糖浆混合在一起。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [griːst] [naɪn] - [eks]
Pour **into** **a** **greased** **9** **'** **x**
倒 进入 一个 涂油 9 - x

倒入抹了油的 9 英寸 x

- - [eks] [ˌtuː'tuː] - [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
13 **'** **x** **2** **'** **glass** **baking** **dish** **.**
- - x 2 - 玻璃 烘烤 盘子 .

13英寸×2英寸玻璃烤盘。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔ:r][ʌn'tɪl][ə; eɪ] ['tu:θpɪk] [ɔ:r] [keɪk] ['testər] [kʌmz] [aʊt] [kli:n] .

Bake	**30**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**or**	**until**	**a**	**toothpick**	**or**	**cake**	**tester**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.	或者	直到	一个	牙签	或者	蛋糕	测试员	来	出去	干净的	.

在 350°F 下烘烤 30 分钟，或直到牙签或蛋糕测试针取出时干净为止。

[kʌt] [ɪn][ˌtu:'tu:] - [skwer] [waɪl] [stɪl] [wɔ:rm] .

Cut	**in**	**2**	**'**	**squares**	**while**	**still**	**warm**	**.**
切	在	2	-	正方形	尽管	仍然	温暖的	.

趁热切成 2 英寸见方的方块。

[ʌn'beɪkt]

UNBAKED	**FUDGIES**
未烘焙的	软糖

未烘焙的软糖

([ji:ld] : - ['kʊkiz])

(	**Yield**	**:**	**50**	**Cookies**	**)**
(	屈服	:	-	曲奇饼	)

（产量：50块饼干）

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**granulated**	**sugar**
2	杯子	颗粒状	糖

2杯砂糖

[ˌtu:'tu:] [skwer] ['bɪtər] ['tʃɔ:klət]

2	**squares**	**bitter**	**chocolate**
2	正方形	苦的	巧克力

两块苦巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

- ['mɑ:rˌʃmɛloʊz]

24	**marshmallows**
-	棉花糖

24颗棉花糖

½ [kʌp] ['wɔ:lnʌt] [hævz]

½	**cup**	**walnut**	**halves**
½	杯子	核桃	一半

半杯核桃仁

[θri:] [kʌps] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]

3	**cups**	**GRAHAM**	**CRACKER**	**crumbs**
3	杯子	格雷厄姆	饼干	面包屑

杯全麦饼干碎

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['tʃɔ:klət] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [brɪŋ] [tu:; tə] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

Combine	**sugar**	**,**	**chocolate**	**,**	**milk**	**and**	**butter**	**;**	**bring**	**to**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
结合	糖	,	巧克力	,	牛奶	和	黄油	;	带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

将糖、巧克力、牛奶和黄油混合；不断搅拌，煮沸。

[wen] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] , [kən'tɪnju:] ['kʊkɪŋ] ['sloʊli] [fɔ:r; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

When	**sugar**	**is**	**dissolved**	**,**	**continue**	**cooking**	**slowly**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
什么时候	糖	是	溶解	,	继续	烹饪	缓慢地	为了	5	分钟	.

糖溶解后，继续小火煮5分钟。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] .
Cool **to** **lukewarm** **.**
凉爽的 到 温 .

凉至温热。

[prɪ'per] [krʌmz] [frʌm; frəm] ['greɪəm] ['krækərz] .
Prepare **crumbs** **from** **GRAHAM** **CRACKERS** **.**
准备 面包屑 从 格雷厄姆 饼干 .

将全麦饼干碾成碎屑。

[kʌt] ['maːrʃmɛloʊz] [ɪn]['bɪts] ; [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] [nʌts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [krʌmz] .
Cut **marshmallows** **in** **bits** **;** **combine** **with** **nuts** **and** **add** **to** **crumbs** **.**
切 棉花糖 在 比特 ; 结合 和 坚果 和 添加 到 面包屑 .

将棉花糖切成小块；与坚果混合，加入面包屑中。

[pɔːr] [wɔːrm] ['sɪrəp] ['oʊvər] [ɔːl] [ænd; ənd] [blend] [wel] [tə'geðər] .
Pour **warm** **syrup** **over** **all** **and** **blend** **well** **together** **.**
倒 温暖的 糖浆 超过 全部 和 混合 出色地 一起 .

将温热的糖浆淋在所有食材上，搅拌均匀。

[drɑːp] [baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər] .
Drop **by** **teaspoonfuls** **on** **waxed** **paper** **.**
降低 经过 茶匙 在 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[tɑːp] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] ['wɔːlnʌt] [hæf] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [fɔːr; fər] [æt; ət] [liːst] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr]
Top **each** **with** **walnut** **half** **and** **set** **aside** **for** **at** **least** **2** **hours** **before**
顶部 每个 和 核桃 一半 和 放 旁边 为了 在 至少 2 小时 前
['sɜːrvɪŋ] .
serving **.**
服务 .

在每个蛋糕上放上半个核桃，静置至少 2 小时后再食用。

[duː] [nɑːt] [rɪ'frɪdʒəreɪt] .
Do **not** **refrigerate** **.**
做 不是 冷藏 .

请勿冷藏。

[tɑːp] ['greɪəm] ['krækərz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] [pleɪn] ['tʃɔːklət] ['kændi] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
TOP **GRAHAM** **CRACKERS** **with** **a** **square** **of** **plain** **chocolate** **candy** **and** **a**
顶部 格雷厄姆 饼干 和 一个 正方形 的 清楚的 巧克力 糖果 和 一个
['maːrʃmeloʊ] .
marshmallow **.**
棉花糖 .

在全麦饼干上放一块原味巧克力糖和一颗棉花糖。

[brɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [triːt] [ðæts] [ʃʊr] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [smɔːl] [fraɪ]
Broil **5** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **for** **a** **treat** **that's** **sure** **to** **make** **the** **small** **fry**
烤 5 分钟 在 350° F . 为了 一个 对待 那就是 当然 到 制作 这 小的 炒
[skwiːl] [fɔːr; fər] [mɔːr] . -
squeal **for** **more** **.** **41**
尖叫 为了 更多的 . -

在 350°F（约 175°C）的烤箱中烤 5 分钟，这道美味佳肴一定会让小朋友们尖叫着想要再来一份。41

[ðə; ði] [ɑːrt] [ʌv; əv] [ˌentər'teɪnɪŋ]
The **Art** **of** **Entertaining**
这 艺术 的 娱乐

待客之道

[ðə; ði] [ɑːrt] [ʌv; əv] [ˌentər'teɪnɪŋ] [ɪz] ['sɪmp(ə)l] [tuː; tə] [ə'tʃiːv] .
THE **ART** **OF** **ENTERTAINING** **is** **simple** **to** **achieve** **.**
这 艺术 的 娱乐 是 简单的 到 达到 .

待客之道其实很简单。

['plænɪŋ] [ɪz][ðə; ði]['si:krət] !
Planning is the secret !
规划 是 这 秘密 !

计划是秘诀!

['nevər] [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['menju:] [tu:] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə]['mæstər] .
Never select a menu too difficult to master .
绝不 选择 一个 菜单 也 难的 到 掌握 .

永远不要选择太难掌握的课程。

[ri:d] ['resəpɪz][ænd; ənd][hæv; həv] ['evri] [ɪn'gri:diənt] [ɑ:n][hænd] [bɪ'fɔ:r] ['sta:tiŋ] [tu:; tə] [kʊk] .
Read recipes and have every ingredient on hand before starting to cook .
读 食谱 和 有 每一个 成分 在 手 前 开始 到 厨师 .

开始烹饪前，请仔细阅读食谱并准备好所有食材。

[ə'laʊ] ['æmp(ə)l][taɪm][fɔ:r; fər] [fu:d] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ; ['ɔ:lsoʊ] , [tu:; tə] [dres] [wɪ'ðaʊt] ['rʌʃɪŋ] .
Allow ample time for food preparation ; also , to dress without rushing .
允许 充足 时间 为了 食物 准备 ; 还 , 到 裙子 没有 匆忙 .

预留充足的时间准备食物；另外，穿衣时也不要着急。

[sɜ:rv] [dʒu:siz][ɔ:r] ['kɑ:kˌteɪlz] [wɪð; wɪθ] [spredz] [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] ['krækərz] [ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] [ru:m]
Serve juices or cocktails with spreads and plenty of CRACKERS in the living room
服务 果汁 或者 鸡尾酒 和 传播 和 很多 的 饼干 在 这 活的 房间
[tu:; tə] [ki:p] [gests] ['hæpi] [ænd; ənd][ju:; jʊ] [wel] - [pɔɪzd] [waɪl] ['ædɪŋ] ['faɪn(ə)l] ['tʌtʃɪz] [tu:; tə][ðə; ði]
to keep guests happy and YOU well - poised while adding final touches to the
到 保持 客人 快乐的 和 你 出色地 - 准备 尽管 添加 最终的 触摸 到 这
[mi:l] !
meal !
一顿饭 !

在客厅里供应果汁或鸡尾酒，搭配各种抹酱和大量饼干，既能让客人开心，又能让您在为餐点做最后润色时保持镇定自若!

[ði:z] ['sɪmp(ə)l] [ru:lz] [help][ju:; jʊ]['mæstər][ðə; ði][ɑ:rt][ʌv; əv] [ˌentər'teɪnɪŋ] !
These simple rules help you master the Art of Entertaining !
这些 简单的 规则 帮助 你 掌握 这 艺术 的 娱乐 !

这些简单的规则可以帮助你掌握待客之道!

[ki:p] [ə; eɪ] [stɑ:k] [ʌv; əv] [kænd] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] [fu:dz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][waɪd] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv]
Keep a stock of canned and frozen foods , and a wide selection of
保持 一个 库存 的 罐装 和 冷冻 食物 , 和 一个 宽的 选择 的
['kʊkiz] - [en] - ['krækərz] .
COOKIES ' N ' CRACKERS .
曲奇饼 - N - 饼干 .

储备一些罐头食品、冷冻食品以及各种各样的饼干和薄脆饼干。

[ðen] ['hæpən] - [ɪn] [gests] [ɑ:r; ər]['ɔ:lweɪz] ['welkəm] .
Then happen - in guests are always welcome .
然后 发生 - 在 客人 是 总是 欢迎 .

那么，我们随时欢迎不期而至的客人。

[ɪn'klu:d] [ði:z] ['kʊkiz] - [en] - ['krækərz] [ɑ:n][jʊr; jər][nekst] ['ʃɑ:pɪŋ] [lɪst] !
Include these COOKIES ' N ' CRACKERS on your next shopping list !
包括 这些 曲奇饼 - N - 饼干 在 你的 下一个 购物 列表 !

下次购物时记得把这些曲奇饼干加薄脆饼干加入你的购物清单!

['bʌtər] ['kʊkiz]
Butter Cookies
黄油 曲奇饼

黄油饼干

[pɪˈkɑːn] ['sændiz]

Pecan	**Sandies**
胡桃	桑迪斯

山核桃酥饼

['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['sænwɪtʃ]

Chocolate	**Fudge**	**Sandwich**
巧克力	做傻事	三明治

巧克力软糖三明治

[dʒæn]['hægəl]

Jan	**Hagel**
一月	哈格尔

扬·哈格尔

[taʊn] [haʊs] ['krækərz]

Town	**House**	**Crackers**
镇	房子	饼干

镇屋饼干

[klʌb] ['krækərz]

Club	**Crackers**
俱乐部	饼干

俱乐部饼干

[sɔːlˈtiːnz]

Saltines
苏打饼干

苏打饼干

['greɪəm] ['krækərz]

Graham	**Crackers**
格雷厄姆	饼干

全麦饼干

[ˈkəukə,nʌt] ['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊkiz]

Cocoanut	**Chocolate**	**Drop**	**Cookies**
椰子	巧克力	降低	曲奇饼

椰子巧克力曲奇

['dʒɪndʒər][snæps]

Ginger	**Snaps**
姜	快照

姜饼

[vəˈnɪlə] ['weɪfəz]

Vanilla	**Wafers**
香草	晶圆

香草威化饼干

['sɪnəmən] Crisp42

Cinnamon	**Crisp42**
肉桂	Crisp42

肉桂脆片42

['boʊmən] ['bɪskɪt] COMPANY®

BOWMAN	**BISCUIT**	**COMPANY®**
弓箭手	饼干	COMPANY®

鲍曼饼干公司®

[dɪˈvɪʒ(ə)n] [juˈnaɪtɪd] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] [ʌv; əv] [əˈmerɪkə]

DIVISION	**UNITED**	**BISCUIT**	**COMPANY**	**OF**	**AMERICA**
分配	团结的	饼干	公司	的	美国

美国联合饼干公司

['denvər]	-	[ˌkɑːlə'rædoʊ; ˌkɑːlə'rɑːdoʊ]
Denver	**17**	**Colorado**
丹佛	-	科罗拉多州

丹佛 17 科罗拉多州

[-]	[noʊts]
Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli]	[kə'rektɪd]	[ə; eɪ]	[fjuː]	['taipəus]	.
Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	['prɪntɪd]	[ɪ'dɪʃn]	:	[ðɪs]	['iːbʊk]	[ɪz]	['pʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði]	['kʌntri]	[ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	.
domain **in** **the**	**country**	**of** **publication**	**.**
领域 在 这	国家	的 发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði]	[tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli]	,	[tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz]	[di'limitid]	[baɪ]	_	[ˌʌndə'skɔːz]	_	.
In **the**	**text** **versions**	**only**	**, text** **in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在 这	文本 版本	仅有的	, 文本 在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神